ваш домашний повар

ЧУДО-РЕЦЕПТЫ из ДУХОВОГО ШКАФА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Готовить в духовке не только просто и удобно, но и очень полезно. Ведь только в духовке вы можете приготовить блюда с минимальным количеством масла или жира, а румяная корочка достигается под воздействием высокой температуры, а не за счет сгорания масла или жира, как это происходит при жарке, а в блюдах при готовке сохраняется весь сок, что делает их сочными и вкусными. Кроме того, готовя в духовке, вам не придется стоять у плиты и следить за тем, чтобы блюдо не пригорело, переворачивать, накрывать крышкой, уменьшать или увеличивать огонь, пробовать, ведь в вашем распоряжении есть целый арсенал уникальных приспособлений, которые сэкономят ваше время и позволят вам во время готовки наслаждаться любимым сериалом или болтать по телефону с лучшей подругой, сделать с ребенком уроки или провести время с любимым. С этой книгой удивительных рецептов ваше меню всегда будет разнообразным.

Удивите своих любимых!

- Сергей Павлович Кашин
- Введение
- Блюда из овощей и грибов
- Запеканка из кабачков, яиц и сыра
- Запеканка из кабачков и лука
- Запеканка из патиссонов и сулугуни
- Запеканка из цукини и яиц
- Запеканка из брокколи и болгарского перца
- Брокколи, запеченная с брынзой
- Запеканка из белокочанной капусты
- Брюссельская капуста с маринованными маслятами
- Брюссельская капуста по-фаорентийски
- Запеканка из цветной капусты по-украински
- Тыквенная запеканка с фисташками
- Запеканка из баклажанов и зеленых помидоров
- Запеканка из баклажанов с чесноком и тмином
- Печеные баклажаны с грушами и помидорами
- Стручковая фасоаь, запененная с цветной капустой и вешенками
- Ленивые драники
- Запеканка из картофеля и цветной капусты
- Запеканка изфасоаи и сыра
- Картофель по-испански
- Картофель, запеченный с яблоками

- Картофель, запеченный с колбасным сыром
- Запеканка из шампиньонов
- Вешенки, запеченные в фольге с сыром
- Запеканка из болгарского перца
- Болгарский перец, запеченный с яблоками и вешенками
- Помидоры, запеченные в тесте
- Помидоры с рисом и зеленым горошком
- Дук, запеченный с яблоками
- Запеканка из репчатого лука и хаеба
- Овощная запеканка с творогом
- Слоеная овощная запеканка
- Овощи в кляре с острым соусом
- Запеканка из мексиканской смеси
- Баклажаны, фаршированные рисом и морковью
- Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью
- Картофель, фаршированный маринованными опятами
- Цукини, фаршированные картофелем
- Свекла, фаршированная яблоками и черносливом
- Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком
- Болгарский перец, фаршированный шампиньонами
- Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью
- Болгарский перец, фаршированный белыми грибами
- Болгарский перец, фаршированный рисом и орехами
- Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком
- Болгарский перец, фаршированный краснокочанной капустой
- Цветная капуста по-грузински
- Цветная капуста, запеченная с шампиньонами
- Велокочанная капуста, запеченная с яйцом и сыром
- Белокочанная капуста, запеченная с зеленым горошком
- Ассорти из капусты
- Капуста, запеченная с рисом
- Краснокочанная капуста, запеченная с грибами
- Краснокочанная капуста, запеченная с сухофруктами
- Шляпки шампиньонов, фаршированные кабачками
- Цветная капуста, запеченная с морковью и томатным соусом
- Баклажаны, запеченные с помидорами и базиликом
- Брюссельская капуста, запеченная с зеленым горошком и сыром
- Баклажаны, запеченные с картофелем
- Баклажаны с орехами и острым перцем
- Кабачки, запеченные с помидорами и луком
- Кабачки с грибами в сметане

- Кабачки, запеченные с чесноком и зеленью
- Кабачки, запеченные с шампиньонами и картофелем
- Запеченные помидоры с маринованным луком
- Картофель по-французски
- Фасоль, запеченная с грибами и луком
- Спаржевая фасоаь с соевым соусом
- Спаржевая фасоаь по-кавказски
- Белые грибы с картофелем и морковью
- Морковь с луком-пореем и сметаной
- Блюда из круп и макаронных изделии
- Макароны по-итальянски
- Спагетти с черри и карри
- Запеканка из макаронных изделий и зеленого горошка
- Лапшевник с зеленью
- Запеканка из вермишели с грибами
- Запеканки из круп
- Классическая гречневая запеканка
- Запеканка из гречневой каши с сыром
- Запеканка из гречневой каши с овощами
- Запеканка из гречневой каши с грибами
- Запеканка из пшенной каши с грибами
- Пшенная запеканка с шампиньонами и фисташками
- Пшенник
- Запеканка из рисовой каши с овощами и вешенками
- Рисовая запеканка с кабачками и шпинатом
- Пшеничная запеканка с шампиньонами и сладким перцем
- Запеканка из манной каши с клубникой
- Запекаем в горшочках
- Тыквенная каша с пшеном и сливками
- Пшенная каша с шоками и изюмом
- Пшенная каша с беконом
- Пшенная каша по-украински
- Пшенная каша с мясом, луком и морковью
- Пшенная каша с грибами и баклажанами
- Пшенная каша с шампиньонами
- Рис с кедровыми орешками и зеленью
- Рисовая каша с помидорами, морковью и луком
- Рисовая каша с куриными сердечками
- Рис с цукини и базиликом
- Рис, запеченный с коабасой и овощами
- Перловая каша с кабачком и салом
- Перловая каша с телячьими почками и солеными огурцами
- Перловая каша с морковью и ветчиной
- Гречневая каша с баклажанами

- Гречневая каша с болгарским перцем и морковью
- Гречневая каша с белыми грибами
- Гречневая каша с курицей и томатным соусом
- Овсяная каша с изюмом и курагой
- Овсяная каша с яблоками и медом
- Овсяная каша с курицей и морковью
- Кукурузная каша с куриной печенью и грибами
- Кукурузная каша с овощами
- Кукурузная каша с грибами
- Блюда из рыбы и морепродуктов
- Филе минтай, запененное с картофелем
- Запененный минтай в маринаде
- Королевский окунь, запеченный с луком и сладким перцем
- Филе судака в кляре
- Судак по-астрахански
- Судак, запеченный с зеленью кинзы
- Буфалло с луком
- Сазан с белым вином
- Хек, жаренный с баклажанами
- Досось в красном вине
- Лосось в пивном кляре
- Форель под лимонным соусом
- Треска с лобио
- Карп с картофеаем и апельсиновым соком
- Котлеты из щуки
- Сом по-гречески
- Камбала с яблоками и грушами
- Рыбные палочки с макаронами
- Кальмары по-французски
- Кальмары, запеченные с картофелем
- Морской язык с овощами
- Камбала по-эстонски
- Запеканка из морского языка и ржаного хлеба
- Креветки в помидорах
- Креветки с цукини
- Запеканка из креветок и риса
- Фаршированная рыба и кальмары
- Треска с яблоками
- Судак с луком
- Досось с гречневой кашей
- Минтай с рисом
- Кальмары с рисом и морковью
- Кальмары с шампиньонами и сельдереем
- Кальмары с рисом и сыром

- Судак с фасолью
- Треска в пряном соусе
- Треска с грибами, морковью и шпинатом
- Щука с картофелем
- Горбуша с вешенками и картофелем
- Морской язык с яблоками и имбирем
- Морской окунь с цветной капустой, рисом и томатным соком
- Морской окунь с кукурузой, морковью и луком
- Морской язык с сельдереем и черносливом
- Тефтели из кижуча, запеченные с овощами
- Морской коктейль, запеченный с овощами
- Морепродукты, запеченные с рисом и кукурузой
- Блюда из птицы, мяса и субпродуктов
- Рулет из говядины
- Рулетики из говядины и овощей
- Говядина с капустой
- Жаркое из говядины по-украински
- Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом
- Бифштексы с кукурузой
- Жаркое из говядины, маринованной в коньяке
- Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем
- Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе
- Говядина с грибами в фольге
- Говядина с коньяком в фольге
- Говядина с вишней в фольге
- Жаркое из конины с мускатным орехом
- Телятина с чесноком и тмином в фольге
- Жаркое из кролика, маринованного в красном вине
- Жаркое из кролика
- Кролик, фаршированный яблоками и черносливом
- Мясо кролика с сыром в фольге
- Жаркое из кролика
- Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами
- Курица, фаршированная свининой
- Курица, фаршированная свининой и фисташками
- Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью
- Филе курицы с кабачками
- Куриные шницели по-татарски
- Курица с зеленью
- Курица с яблоками
- Курица по-бразильски

- Запеканка из курицы и рисовой каши
- Куриные окорочка по-русски
- Курица с черносливом, орехами и медом
- Курица с клюквой
- Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге
- Цыплята по-сенегальски
- Цыплята с брусникой по-украински
- Цыплята по-гречески
- Цыпленок с зеленью в фольге
- Утка, фаршированная киви и сельдереем
- Утка, фаршированная грушами
- Утка с вином в фольге
- Утка с ананасами
- Гусь, запеченный с яблоками и овощами
- Гусь, жаренный с картофелем фри
- Филе гуся с болгарским перцем и фруктовым соусом
- Свинина в тесте
- Рулеты из отбивных с баклажанами
- Свинина с кешью
- Свинина с лимоном
- Свинина с болгарским перцем
- Свиные отбивные с овощами
- Жаркое из свинины и говядины
- Жаркое из свинины, говядины и овощей
- Окорок в фольге
- Свинина с пряностями в фольге
- Свинина с овощами в фольге
- Свинина с молодым картофелем в фольге
- Бараньи ребрышки с зеленью
- Баранина с цукини
- Баранина по-дагестански
- Баранина по-казахски
- Баранина по-алжирски
- Жирная баранина с красным вином и помидорами
- Колбаски из баранины
- Говяжья печень со свиным садом
- Говяжья печень с айвой и тыквой
- Куриная печень с морковью и луком
- Печеночный паштет с картофелем и сыром
- Охотничьи колбаски с брокколи
- Сосиски с сыром и яйцом
- Колбаса с кабачками
- Говяжья печень, нашпигованная ветчиной
- Ветчина в панировке

- Колбаса с сыром
- Кабачки со свининой и рисом
- Огурцы с курицей
- Огурцы с говядиной
- Баклажаны с копченой курицей
- Баклажаны с говядиной
- Баклажаны с бараниной
- Помидоры с курицей
- Болгарский перец с мясом и рисом
- Голубцы с бараниной
- Голубцы с курицей, рисом и корейской морковью
- Голубцы по-украински
- Голубцы с курицей под томатным соусом
- Голубцы с курицей и шампиньонами
- Говядина с кабачками и фасолью
- Говядина с капустой и картофелем
- Говядина с беконом и овощами
- Говядина с яблоками и алычой
- Говядина с айвой и помидорами
- Говядина по-берлински
- Говядина со сливками и черносливом
- Говядина с цветной капустой и шампиньонами
- Телятина с баклажанами и белыми грибами
- Свиные ребрышки, запеченные с болгарским перцем
- Свинина с яблоками и орехами
- Свинина по-китайски
- Свинина с болгарским перцем, карри и зеленью
- Свинина с шампиньонами и апельсином
- Свинина с капустой, репой и помидорами
- Свинина с квашеной капустой и грибами
- Свинина по-болгарски
- Свинина с горошком и брокколи
- Фрикадельки из свинины, запеченные в томатном соке
- Свинина с зеленью и томатом
- Свинина, запеченная с фасолью и тмином
- Баранина с кабачками и кукурузой
- Жаркое из баранины с лимоном
- Солянка из баранины
- Баранина с капустой и корейской морковью
- Кролик с шампиньонами и цветной капустой
- Кролик с картофелем и сметаной
- Кролик, запеченный с чесноком и кореньями
- Кролик с кабачками и сыром
- Кролик с яблоками и изюмом

- Куриные крылышки с картофелем и грибами
- Курица, запеченная с овощами и яблоками в белом вине
- Курица с айвой и сухофруктами
- Курица, запеченная с краснокочанной капустой и рисом
- Курица, запеченная с гречневой кашей
- Курица, запеченная с луком и апельсиновым соком
- Жаркое из курицы, маринованной в красном вине
- Куриные фрикадельки с грибами
- Курица, запеченная с чесноком и сметаной
- Филе курицы, запеченное с медом и орехами
- Индейка, запеченная с пряностями
- Индейка с клюквой
- Индейка с беконом
- Индейка в собственном соку
- Индейка, запеченная с томатом и горчицей
- Сардельки, запеченные с квашеной капустой
- Утка с брусникой
- Утка с яблоками и изюмом
- Говяжья печень с картофелем и грибами
- Говяжья печень с картофелем и солеными огурцами
- Говяжья печень с овощами
- Телячья печень, запеченная с картофелем в томате
- Куриная печень, запеченная с каперсами
- Куриная печень, запеченная с майонезом
- Пицца
- Пицца овощная сборная
- Пицца с морковью и творогом
- Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью
- Пицца острая со свеклой, луком и морковью
- Пицца капустная
- Пицца с маринованной капустой
- Пицца с цветной капустой и колбасой
- Пицца с тушеной морковью
- Пицца со сладкой репой
- Пицца с пикантными баклажанами
- Пицца с капустой и кабачками
- Пицца капустная под яичной заливкой
- Пицца с капустой под томатным соусом
- Пицца с тыквой и апельсином
- Пицца с кабачками в сметане
- Пицца с солеными баклажанами и ветчиной
- Пицца с баклажанами и помидорами
- Пицца с картофелем и кабачками
- Пицца со свежими огурцами под сметаной

- Пицца с тыквой и картофелем под майонезом
- Пицца с помидорами, перцем и яйцами под майонезом
- Пицца с томатами и пикантным рисом
- Пицца с тыквой и яблоками
- Пицца с грибами
- Пицца с помидорами и грибами
- Пицца с баклажанами и грибами
- Пицца с жареными грибами
- Пицца с маринованным перцем и грибами
- Пицца с белыми грибами и луком под сметаной
- Пицца с «пьяными» грибами
- Пицца с каштанами и грибами
- Пицца с грибами и яйцом под сметаной
- Пицца с морковью и шампиньонами
- Пицца «Лесная»
- Пицца с грибами, помидорами и чесноком
- Пицца с грибами в сметанном соусе
- Пицца с опятами, груздями и сыром
- Пицца «Осенний вальс»
- Пицца «Изысканная»
- Пицца «Весенняя»
- Пицца «К ужину»
- Пицца с грибами и зеленым горошком
- Пицца творожно-грибная
- Пицца «Оригинальная»
- Способ приготовления
- Пицца «Фрегат»
- Пицца «Итальянская симфония»
- Пицца «Капитолийская»
- Пицца «Морское изобилие»
- Пицца «Пряные анчоусы»
- Пицца «Морской царь»
- Пицца с кетой и кальмарами
- Пицца с тресковой печенью и зеленью
- Пицца «Пикантная»
- Пицца «Королевская трапеза»
- Пицца «Пейзаж»
- Пицца с рыбой и креветками
- Пицца «Приморье»
- Пицца «Олимпийская»
- Пицца рыбное ассорти
- Пицца с лососем и овощами
- Пицца «Икорная»
- Пицца «Трепанговая»

- Пицца сырно-рыбная
- Пицца с мясом
- Пицца с пикантными мясными кусочками
- Пицца с пряным мясным фаршем
- Пицца с жареной говядиной
- Пицца с обжаренным мясом в подливе
- Пицца с мясом и зеленью
- Пицца с мясом и помидорами
- Пицца с мясом и морковками
- Пицца с мясом и перчиком
- Пицца с ветчиной и луком
- Пицца слоеная
- Пицца с ветчиной и салями
- Пицца с говяжьим языком
- Пицца с куриным филе
- Пицца мясная под томатным соусом
- Пицца мясная с консервированными овощами
- Пицца с телячьим филе
- Пицца с мясом и плавленым сыром
- Пицца с мясом утки и зеленым горошком
- Пицца куриная с каперсами
- Пицца мясная с черносливом
- Пицца с ветчиной и брокколи
- Пицца с курицей под грибным соусом
- Пицца «Самсон»
- Пицца с курицей и кунжутом
- Пицца «Тасмания»
- Пицца «Зеленый остров»
- Пицца с вареной колбасой и соевым соусом
- Пицца «Мальтийское лето»
- Выпечка
- Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой
- Кулебяки и курники
- Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой
- Беляши
- Сладкие пироги
- Сдобные булочки
- Кексы
- Пудинги
- Рулеты, торты и пирожные
-

Сергей Павлович Кашин
Ваш домашний повар. Чудо-рецепты из духового шкафа

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить в духовке. И это не только запеченная курица и пироги, но и множество других вкусных и полезных кушаний.

Печеные, фаршированные и тушеные овощи и грибы, каши в горшочках, запеканки из макаронных изделий и круп, блюда из рыбы и морепродуктов, вкуснейшие кушанья из мяса, пицца, пироги, кулебяки, курники, пирожки, расстегаи – все это вы сможете приготовить без труда.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только начинают постигать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, не боится экспериментировать, осваивая новые кулинарные рецепты.

Блюда из овощей и грибов

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 *ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .*

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кружочки кабачков обжарить с обеих сторон в растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 5–7 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из кабачков и лука

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. майонеза, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, ¼ ч. л. черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в

2 столовых ложках растительного масла. Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10 минут.

Запеканка из патиссонов и сулугуни

Ингредиенты

500 г патиссонов, 3 яйца, 150 г сулугуни, 20 г сливочного масла, 4 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зелени кинзы, ½ ч. л. кориандра,½ ч. л. тмина, щепотка сушеного любистка, перец, соль .

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить и мелко нарезать. Сулугуни измельчить.

Яйца взбить. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Патиссоны выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, посыпать тмином и кориандром, залить яйцами, сверху выложить сулугуни, посыпать любистком.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Запеканка из цукини и яиц

Ингредиенты

4 яйца, 200 г цукини, 20 мл растительного масла, 1 ч. л. измельченной зелени укропа, 30 г панировочных сухарей, перец, соль .

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать кружочками, выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху разбить яйца, посолить, поперчить, посыпать панировочными сухарями.

Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10 минут, посыпать зеленью укропа.

Запеканка из брокколи и болгарского перца

Ингредиенты

4 яйца, 100 г замороженной брокколи, 1 болгарский перец, 20 мл растительного масла, 1 ст. л. нарезанного зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать.

Брокколи и болгарский перец выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху разбить яйца, посолить, поперчить.

Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 10 минут, посыпать зеленым луком.

Брокколи, запеченная с брынзой

Ингредиенты

200 г замороженной брокколи, 200 г брынзы, 2 яйца, 1 пучок зелени петрушки , і л. *сливочного масла* , соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Брынзу натереть на крупной терке. Брокколи выложить в смазанную сливочным маслом форму, посолить, посыпать брынзой, залить взбитыми яйцами, запекать в разогретой до 20 ˚С духовке в течение 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из белокочанной капусты

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 1 пучок *зелени петрушки.*

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке.

Яйца взбить. Капусту вымыть, нашинковать, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму, залить яйцами, посыпать сыром и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 5–7 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Брюссельская капуста с маринованными маслятами

Ингредиенты

400 г консервированной брюссельской капусты, 150 г маринованных маслят, 200 г сыра, 3 помидора, 1 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть.

Форму для запекания смазать растительным маслом, положить в нее слоями капусту, грибы, помидоры и сыр. Посолить, поперчить, поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 7-10 минут.

При подаче к столу украсить веточками укропа.

Брюссельская капуста по-фаорентийски

Ингредиенты

500 г замороженной брюссельской капусты, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 ч. л. карри, перец, соль .

Способ приготовления

Брюссельскую капусту варить до полуготовности в подсоленной воде.

Зелень вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Капусту жарить на сковороде в сливочном масле 5 минут, затем переложить в форму для запекания.

Поперчить, посыпать карри, зеленью петрушки и сыром, поставить на 5 минут в разогретую до 18 ˚С духовку.

Запеканка из цветной капусты по-украински

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 200 мл молока, 2 яблока, 2 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в подсоленной воде в течение 2 минут, слегка охладить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Капусту и яблоки выложить в сотейник, залить молоком, посолить, тушить 5 минут. Затем добавить манную крупу и тушить при постоянном помешивании еще 5 минут.

Готовую массу охладить, добавить яйца, перемешать и выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Запекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут.

Тыквенная запеканка с фисташками

Ингредиенты

500 г тыквы, 50 г очищенных фисташек, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 50 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Фисташки измельчить. Тыкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить на сковороду, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, выложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать фисташками и сыром.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 15–20 минут.

Запеканка из баклажанов и зеленых помидоров

Ингредиенты

3–4 баклажана, 4 зеленых помидора, 4 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 50 г ядер грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной. Ядра орехов измельчить.

Баклажаны и помидоры выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить 3 ст. л. растительного масла, обжаривать в течение 5 минут на среднем огне, затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны, посыпать орехами и запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 5 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из баклажанов с чесноком и тмином

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. тмина, 2–3 яйца, 1 ч. л. растительного масла, 100 г пшеничной муки, соль .

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца взбить.

Кружочки баклажанов посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и тмине, выложить в форму, смазанную растительным маслом, запекать в разогретой до 22 °С духовке в течение 10 минут.

Печеные баклажаны с грушами и помидорами

Ингредиенты

4 небольших баклажана, 2 помидора, 2 кислые груши, 3 зубчика чеснока, 2–3 веточки базилика, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать пополам вдоль, посолить и оставить на 10 минут. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Половинки баклажанов выложить на пищевую фольгу, смазать растительным маслом. На баклажаны выложить ломтики груш и кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать чесноком и зеленью. Плотно завернуть баклажаны в фольгу и поставить на 30–40 минут в разогретую до 18 °С духовку.

При подаче к столу посыпать сыром.

Стручковая фасоаь, запененная с цветной капустой и вешенками

Ингредиенты

100 г замороженной стручковой фасоли, 150 г замороженной цветной капусты, 200 г вешенок, 3 яйца, 150 г сыра, 20 мл растительного масла, 40 г панировочных сухарей, перец, соль .

Способ приготовления

Вешенки промыть и крупно нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Продукты выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоями: цветная капуста, фасоль, грибы.

Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить и поперчить.

Запекать в умеренно разогретой духовке 10–15 минут.

Ленивые драники

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 2 ч. л. пшеничной муки, 50 г шпика, 2 луковицы, 1 ст. л. топленого масла, 2 ч. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Шпик мелко нарезать, выложить на разогретую сковороду, обжарить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Картофель, вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить муку, лук, шпик, соль, перемешать.

Картофельную массу выложить в смазанную растительным маслом форму, полить распущенным топленым маслом. Запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 20 минут.

Запеканка из картофеля и цветной капусты

Ингредиенты

6 яиц, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 150 г вареной цветной капусты, 100 г тертого сыра, 100 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать ломтиками, перемешать с цветной капустой, взбитыми яйцами, панировочными сухарями, посолить и поперчить. Смесь выложить в смазанную сливочным маслом форму, посыпать тертым сыром, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 5 минут.

Запеканка изфасоаи и сыра

Ингредиенты

100 г белой фасоли, 100 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль .

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варить до готовности, посолить. Сыр натереть на крупной терке.

Фасоль выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, полить взбитыми яйцами, посыпать сыром, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Картофель по-испански

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1 яйцо, 2 помидора, 40 г томатной пасты, 50 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Помидоры вымыть, опустить в кипяток на 3–4 минуты, снять кожицу и протереть через сито.

Из картофеля, протертых помидоров и яйца приготовить пюре.

Взять небольшие формочки, смазать сливочным маслом, выложить пюре и запекать в духовке 15 минут при температуре 18 °С.

Готовое пюре полить томатной пастой и подать к столу в формочках.

Картофель, запеченный с яблоками

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 3 яблока, 150 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, 20 мл растительного масла, соль .

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Картофель и яблоки выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить, посыпать сыром.

Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Картофель, запеченный с колбасным сыром

Ингредиенты

4–5 клубней картофеля, 150 г колбасного сыра, 1 ст. л. оливкового масла, 3 луковицы, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Репчатый лук выложить на смазанный оливковым маслом противень, посолить, поперчить, смазать 1 столовой ложкой сметаны, сверху выложить картофель, посолить, поперчить, смазать оставшейся сметаной, выложить сыр. Запекать в разогретой до 180–20 °С духовке 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Запеканка из шампиньонов

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 4–5 ст. л. панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 ст. л. растительного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить. Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в сливочном масле 3 минуты, затем добавить сметану и тушить еще 3 минуты. Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа.

Вешенки, запеченные в фольге с сыром

Ингредиенты

400 г вешенок, 3 луковицы, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перемешать с луком и нарезанным небольшими кусочками сливочным маслом, выложить на фольгу, посыпать сыром, завернуть.

Запекать в разогретой до 180–20 ˚С духовке в течение 20–25 минут.

Запеканка из болгарского перца

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки и семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец выложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и запекать в разогретой до 20 °С духовке в течение 5–7 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Болгарский перец, запеченный с яблоками и вешенками

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 300 г вешенок, 2 яблока, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Вешенки промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Вешенки и лук обжарить в растительном масле, посолить и поперчить. Яблоки выложить в форму для запекания, на них положить болгарский перец и грибы с луком. Поставить на 20 минут в разогретую до 18 ˚С духовку.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Помидоры, запеченные в тесте

Ингредиенты

4–5 помидоров, 2 ст. л. муки, 100 г сыра, 1 ч. л. растительного масла, 3 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить немного воды и соль, замесить жидкое тесто.

Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром, перцем, залить взбитыми яйцами и запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 4–6 минут.

Помидоры с рисом и зеленым горошком

Ингредиенты

4 крупных помидора, 100 г риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г сыра, 1 луковица, 100 мл куриного бульона, 1 ст. л. растительного масла,½ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде. Сыр натереть на крупной терке. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть семена и часть мякоти. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить зеленый горошек, рис и кинзу, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой помидоры, выложить их в форму для запекания, посыпать сыром и влить бульон.

Запекать в разогретой до 15 ˚С духовке 15 минут.

Дук, запеченный с яблоками

Ингредиенты

2 луковицы, 4 яблока, 2 яйца, 20 мл растительного масла, 30 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Лук выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, сверху положить яблоки, залить взбитыми яйцами, посолить. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут.

Запеканка из репчатого лука и хаеба

Ингредиенты

500 г репчатого лука, 300 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 200 мл молока, 200 мл сливок, 150 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду, влить немного воды, тушить до полуготовности.

Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, сверху выложить лук.

Яйца взбить со сливками, солью и перцем, вылить в форму на слой лука, посыпать сыром.

Запекать в разогретой до 160–18 °С духовке в течение 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Овощная запеканка с творогом

Ингредиенты

4 морковки, 3 стручка болгарского перца, 400 г нежирного творога, 100 г сметаны, 2 яйца, ½ пучка зелени петрушки, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Зелень петрушки вымыть. Морковь и перец спассеровать в сливочном масле (использовать 40 г), посолить, охладить. Добавить творог, сметану и яйца, поперчить, перемешать.

Выложить приготовленную смесь в форму для запекания, смазанную оставшимся маслом и посыпанную панировочными сухарями.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут, нарезать порционными кусками и украсить веточками петрушки.

Слоеная овощная запеканка

Ингредиенты

4 помидора, 2 стручка болгарского перца, 2 небольших цукини, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сыра, ½ пучка зелени петрушки,½ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры и цукини вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить и спассеровать в растительном масле вместе с луком. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

В огнеупорную форму выложить слоями цукини, болгарский перец, лук, чеснок и помидоры, посолить, поперчить и поставить на 15 минут в разогретую до 18 °С духовку. Посыпать сыром и запекать еще 5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Овощи в кляре с острым соусом

Ингредиенты

200 г брюссельской капусты, 200 г брокколи, 100 мл растительного масла, 1 цукини, 2 морковки, 2 стручка болгарского перца, 2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 стручок перца чили, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. кукурузного масла, 2 яйца, 3–4 ст. л. муки, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Брюссельскую капусту вымыть. Морковь и цукини очистить, вымыть, нарезать кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Для приготовления кляра взбить яйца, добавить муку, перемешать. Растительное масло разогреть в глубокой форме, подготовленные овощи небольшими порциями опускать в кляр и выкладывать в масло. Форму поставить в разогретую до 25 °С духовку на 5–7 минут.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Для приготовления соуса смешать лимонный сок с соевым соусом, кукурузным маслом, сахаром, перцем чили и чесноком. Готовые овощи переложить на блюдо. Отдельно подать соус.

Запеканка из мексиканской смеси

Ингредиенты

6 яиц, 200 г замороженной мексиканской смеси, 50 г сливочного масла, 50 мл острого томатного соуса, 100 г тертого сыра, соль.

Способ приготовления

Мексиканскую смесь выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом (20 г), влить немного воды, тушить 10 минут, переложить в смазанную оставшимся сливочным маслом форму, полить взбитыми яйцами, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 18 °С духовке 7 минут. При подаче к столу полить соусом.

Баклажаны, фаршированные рисом и морковью

Ингредиенты

3–4 баклажана, 2 морковки, 100 г риса, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 10 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, перец, соль .

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Рис варить до полуготовности, смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов и укропом и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками.

Баклажаны выложить в смазанную растительным маслом глубокую форму, посолить, поперчить и поставить в разогретую до 14 ˚С духовку на 15 минут, затем посыпать сыром, разогреть духовку до 20 ˚С и запекать в течение 7-10 минут.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5–7 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками. Баклажаны выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, лавровый лист, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10–15 минут.

Затем положить томатную пасту и готовить еще 20 минут.

Картофель, фаршированный маринованными опятами

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Грибы, лук и вырезанные кусочки картофеля пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 40 минут, полить майонезом.

Цукини, фаршированные картофелем

Ингредиенты

2 небольших цукини, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковка, 100 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Цукини вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Мякоть измельчить. Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить, перемешать с картофелем, морковью и мякотью цукини. Половинки цукини наполнить приготовленной смесью, выложить в смазанную растительным маслом форму, посолить, поперчить, полить майонезом.

Поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

Свекла, фаршированная яблоками и черносливом

Ингредиенты

3 свеклы, 6 небольших яблок, 2 ст. л. вареного риса, 3 ст. л. сливочного масла, 50 г чернослива, 4 ст. л. сметаны, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти, придав корнеплоду вид чашечки.

Яблоки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, смешать с предварительно замоченным и нарезанным черносливом, рисом, сливочным маслом, солью и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 5–7 минут, затем полить сметаной.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

5–6 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 15 минут.

Болгарский перец, фаршированный шампиньонами

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 300 г маринованных шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Грибы перемешать с луком, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца. Перец выложить в форму, залить небольшим количеством воды, добавить сметану, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10 минут.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить майонезом и оставшимся от тушения соусом.

Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 100 г риса, 2 морковки, 1 луковица, 3 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис перемешать с луком и морковью, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца, выложить в глубокую форму, добавить растительное масло, влить немного воды, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и лавровый лист, тушить до готовности при температуре 15 °С.

Болгарский перец, фаршированный белыми грибами

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 300 г белых грибов, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы перебрать, очистить, промыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем посолить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить и нафаршировать этой смесью стручки перца.

Перец выложить в глубокую форму, добавить смесь сметаны и майонеза, влить немного воды, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

Болгарский перец, фаршированный рисом и орехами

Ингредиенты

8 стручков болгарского перца, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 1 стебель сельдерея, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Рис промыть, варить в подсоленной воде до полу готовности. Смешать рис, орехи, лук, полученным фаршем наполнить перец.

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать. Стебель сельдерея вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. На дно формы положить овощи, на них – фаршированный перец. Добавить бульон, поперчить и поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 2 моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Зеленый горошек перемешать с морковью, наполнить смесью стручки перца, выложить их в смазанную сливочным маслом глубокую форму.

Влить немного воды, добавить соль, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности при температуре 15 °С.

Болгарский перец, фаршированный краснокочанной капустой

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 300 г краснокочанной капусты, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковка, 5 зубчиков чеснока, 300 жл *грибного бульона,* 3 ст. л… *томатной пасты, 1 пучок зелени петрушки, приправа для овощей, перец, соль .*

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью.

Морковь, корень петрушки и корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Капусту, морковь, коренья, зелень петрушки смешать и оставить на 1–2 часа. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Перец вымыть, срезать плодоножки, удалить семена.

Нафаршировать перец капустой, уложить в глубокую форму, влить бульон и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 30 минут.

Добавить томатную пасту, чеснок, перец, приправу и готовить еще 20 минут.

Цветная капуста по-грузински

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 100 мл овощного бульона, 3 помидора, 2 морковки, 1 луковица, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Морковь и лук спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек для запекания, добавить цветную капусту, помидоры, орехи и сметану, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 15 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью кинзы.

Цветная капуста, запеченная с шампиньонами

Ингредиенты

500 г замороженной цветной капусты, 150 г шампиньонов, 100 г сыра, 2 ст. л.растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Шампиньоны промыть, очистить, крупно нарезать, обжарить вместе с луком в растительном масле. Сыр натереть на терке.

Цветную капусту выложить в горшочек для запекания, добавить шампиньоны, лук и соль. Поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 20 минут, затем посыпать сыром и запекать еще 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Велокочанная капуста, запеченная с яйцом и сыром

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 100 г сыра, 3 яйца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Капусту выложить в горшочек, добавить лук, перемешать, влить растительное масло и поставить в разогретую до 18 °С духовку. Через 15 минут добавить взбитые с солью и размягченным сливочным маслом яйца, посыпать сыром и готовить еще 10–15 минут.

Белокочанная капуста, запеченная с зеленым горошком

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 морковки, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с морковью в растительном масле.

Капусту выложить в горшочек, добавить лук и морковь, перемешать и поставить в разогретую до 18 °С духовку.

Через 20 минут добавить зеленый горошек, соль, перец, сливочное масло, готовить 10–15 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо петрушкой.

Ассорти из капусты

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 500 г брокколи, 150 мл грибного бульона, 50 мл сливок, 2 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла,½ пучка зелени укропа и базилика, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту и брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и базилика вымыть, нарубить.

Морковь и лук спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек для запекания, добавить цветную капусту и брокколи, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Залить подогретым бульоном, смешанным со сливками, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 15 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и базилика.

Капуста, запеченная с рисом

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 50 г риса, 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и протереть через сито. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Капусту вымыть, нашинковать, перемешать с луком, выложить в горшочек, влить немного воды, положить промытый рис, добавить растительное масло, перец, соль. Поставить в разогретую до 15 °С духовку на 15 минут, затем добавить помидор и запекать еще 10 минут.

Готовую капусту выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Краснокочанная капуста, запеченная с грибами

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 100 г маринованных грибов, 2 луковицы, 2 морковки, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с морковью и укропом в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Грибы промыть холодной водой, мелко нарезать.

Капусту выложить в горшочек для запекания, добавить морковь, лук и укроп, маринованные грибы, перемешать и поставить в разогретую до 18 ˚С духовку.

Через 20 минут добавить сливочное масло, соль, перец, готовить еще 10 минут. При подаче к столу посыпать чесноком.

Краснокочанная капуста, запеченная с сухофруктами

Ингредиенты

500 г краснокочанной капусты, 100 мл овощного бульона, 50 г кураги, 50 г светлого изюма без косточек, 50 г чернослива без косточек, 2 луковицы, 2 морковки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока,½ пучка зелени петрушки, молотая корица, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук и морковь спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек, добавить капусту и предварительно промытые и замоченные сухофрукты, залить бульоном, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 15 минут, посолить, поперчить, посыпать корицей, готовить еще 5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Шляпки шампиньонов, фаршированные кабачками

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 150 г кабачков, 1 пучок зелени базилика, 4 ст. л. майонеза, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить целиком в подсоленной воде, отделить шляпки от ножек. Зелень базилика вымыть и нарубить. Кабачки вымыть, мелко нарезать. Ножки грибов мелко нарезать, смешать с кабачками, зеленью базилика и майонезом, нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Выложить их на смазанный растительным маслом противень, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 5–7 минут.

Цветная капуста, запеченная с морковью и томатным соусом

Ингредиенты

500 г замороженной цветной капусты, 3 морковки, 100 мл сладкого томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками, обжарить вместе с луком в растительном масле. Цветную капусту выложить в горшочек, добавить морковь, лук, перец и соль.

Поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15 минут, затем положить чеснок, залить томатным соусом и готовить еще 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Баклажаны, запеченные с помидорами и базиликом

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2 баклажана, 1 пучок зелени базилика, 2 ч. л. оливкового масла, 1 ст. л. тертого пармезана, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зелень базилика вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в горшочек для запекания, добавить баклажаны, базилик, оливковое масло, перец, соль, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 5 минут. При подаче к столу посыпать блюдо пармезаном.

Брюссельская капуста, запеченная с зеленым горошком и сыром

Ингредиенты

500 г брюссельской капусты, 150 г зеленого горошка, 2 морковки, 2 помидора, 1 луковица, 200 мл овощного бульона, 100 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту вымыть, варить до полуготовности в подсоленной воде. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зеленый горошек вымыть, бланшировать 1–2 минуты в горячей воде. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Капусту смешать с помидорами, горошком, луком и морковью, посолить, поперчить.

Выложить овощную смесь в горшочек, залить бульоном, посыпать сыром и поставить на 15–20 минут в разогретую до 18 °С духовку. При подаче к столу посыпать блюдо рубленой зеленью.

Баклажаны, запеченные с картофелем

Ингредиенты

4 баклажана, 4 клубня картофеля, 200 мл грибного бульона,½ пучка зелени петрушки,½ пучка зелени укропа, 2 ч. л. семян горчицы, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, выложить картофель и баклажаны, жарить до образования золотистой корочки, переложить в горшочек для запекания, посолить, поперчить, добавить семена горчицы, залить горячим бульоном, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Баклажаны с орехами и острым перцем

Ингредиенты

5–6 баклажанов, 150 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г ядер грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, 1 маленький стручок красного острого перца, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, завернуть каждый в фольгу и запечь в духовке. Орехи обжарить на сковороде без масла, нарубить. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, растолочь вместе с чесноком в ступке.

Для приготовления соуса смешать сметану с майонезом, чесноком, лимонным соком и орехами, посолить. Баклажаны очистить, крупно нарезать, переложить в горшочек для запекания, полить соусом, посыпать зеленью кинзы и поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут.

Кабачки, запеченные с помидорами и луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г сыра, 3–4 помидора, 3 морковки, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке. Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой, смешать с морковью и луком, выложить в горшочек для запекания, сверху положить кружочки помидоров, посолить, поперчить, добавить растительное масло. Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10 минут, добавить майонез, посыпать сыром и готовить еще 10 минут. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Кабачки с грибами в сметане

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 3 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды в течение 3 минут, выложить в горшочек для запекания, сверху выложить кабачки и лук, добавить сметану, поперчить, посолить. Поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки.

Кабачки, запеченные с чесноком и зеленью

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г сыра, 10 зубчиков чеснока, 2 ст. л. майонеза, 5 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. пшеничной муки, 2–3 яйца, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке. Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйца взбить. Кружочки кабачков посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Выложить в горшочек для запекания, добавить чеснок и зелень, полить майонезом, посыпать сыром. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 3 минуты.

Кабачки, запеченные с шампиньонами и картофелем

Ингредиенты

500 г кабачков, 500 г картофеля, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой и жарить в растительном масле до готовности. Кабачки вымыть, нарезать кружочками, запечь в духовке.

Шампиньоны промыть, очистить, крупно нарезать.

В горшочек для запекания выложить слоями картофель, кабачки, грибы. Каждый слой посолить и смазать майонезом. Сверху залить яйцами, посыпать сыром. Поставить горшочек в разогретую до 18 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать блюдо петрушкой и укропом.

Запеченные помидоры с маринованным луком

Ингредиенты

600 г помидоров, 5 яиц, 2 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 2 ч. л. яблочного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. острого кетчупа, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут. Помидоры вымыть, нарезать дольками, положить в горшочек, добавить чеснок, перец, соль, кетчуп, растительное масло, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 5 минут. Затем залить помидоры яйцами и готовить еще 5 минут.

Помидоры выложить на блюдо, оформить кольцами маринованного лука и посыпать зеленью.

Картофель по-французски

Ингредиенты

1 кг молодого картофеля, 300 г помидоров, 100 мл куриного бульона, 150 мл белого вина, 1 луковица, 2 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Бульон соединить с вином, довести до кипения. Лук очистить, вымыть и нарубить, смешать с горчицей, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Картофель вымыть, очистить, посолить, поперчить, положить в горшочек для запекания, смазанный оливковым маслом. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 10 минут, затем выложить на картофель помидоры, влить смесь бульона и вина. Готовить в разогретой до 15 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и луком.

Фасоль, запеченная с грибами и луком

Ингредиенты

400 г красной фасоли, 400 г белых грибов, 200 мл грибного бульона, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, отварить. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем мелко нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

В горшочек выложить слоями фасоль и грибы с луком, посолить, поперчить, добавить бульон, поставить на 20–25 минут в разогретую до 18 °С духовку.

Перед подачей к столу посыпать чесноком и зеленью петрушки.

Спаржевая фасоаь с соевым соусом

Ингредиенты

500 г спаржевой фасоли, 3 помидора, 4 ст. л. семян кунжута, 3 ст. л. соевого соуса, 1–2 ст. л. сока лайма, 1 ст. л. коричневого сахара, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 4–5 см. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Семена кунжута обжарить на сковороде без масла, охладить, растолочь в ступке и смешать с сахаром, соевым соусом и соком лайма. Фасоль и помидоры выложить в горшочек, посолить, полить соусом, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Спаржевая фасоаь по-кавказски

Ингредиенты

500 г спаржевой фасоли, 100 г темного винограда, 4 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, ½ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 4–5 см. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить. Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки.

Лук обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Лук, фасоль, виноград, зелень петрушки и базилика смешать, добавить оставшееся растительное масло и лимонный сок, поперчить, положить в горшочек, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10 минут, оставить под крышкой на 5 минут.

Перед подачей к столу украсить ломтиками помидоров.

Белые грибы с картофелем и морковью

Ингредиенты

400 г белых грибов, 5 клубней картофеля, 2 морковки, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в горшочек, добавить грибы, лук, 50 г сливочного масла, сметану. Смесь посолить, поперчить, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 15 минут, положить оставшееся сливочное масло. Готовить еще 10–15 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо укропом и петрушкой.

Морковь с луком-пореем и сметаной

Ингредиенты

600 г моркови, 200 г лука-порея, 100 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Лук-порей вымыть, нарезать и жарить в растительном масле в течение 5 минут. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на терке.

Морковь смешать с луком-пореем, выложить в глубокую сковороду, посолить, заправить сметаной, посыпать сыром. Поставить в разогретую до 18 °С духовку на 15 минут, при подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Блюда из круп и макаронных изделии

Макароны по-итальянски

Ингредиенты

3–4 помидора, 200 г макаронных изделий, 200 г свежего зеленого горошка, 150 мл сливок, 50 г сыра, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла,½ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать.

Зелень базилика вымыть, мелко нарубить. Зеленый горошек бланшировать в подсоленной воде в течение 2–4 минут, откинуть на сито.

Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Макароны смешать с помидорами и зеленым горошком, выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом.

Залить яйцом, взбитым со сливками, солью и перцем, посыпать сыром и поставить на 15 минут в разогретую до 20 °С духовку.

Готовую запеканку посыпать чесноком и зеленью базилика.

Спагетти с черри и карри

Ингредиенты

200 г спагетти, 8 помидоров черри, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 40 г панировочных сухарей, 10 мл оливкового масла, 2 ч. л. карри, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Черри вымыть.

Яйца взбить с карри и солью.

Спагетти выложить в смазанную оливковым маслом форму, сверху положить черри, залить яйцами, посыпать панировочными сухарями. Запекать в разогретой до 20 °С духовке 5–7 минут.

Запеканка из макаронных изделий и зеленого горошка

Ингредиенты

200 г макаронных изделий, 100 г свежего зеленого горошка, 200 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 20 г панировочных сухарей, соль .

Способ приготовления

Макаронные изделия сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Сыр натереть на крупной терке.

Макароны перемешать с зеленым горошком и взбитыми яйцами, выложить в

смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 15 минут.

Лапшевник с зеленью

Ингредиенты

250 г домашней лапши, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Лапшу сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло, перемешать со взбитыми яйцами и перцем.

Выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 10 минут. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарезать. Запеканку выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Запеканка из вермишели с грибами

Ингредиенты

250 г мелкой вермишели, 4 яйца, 150 г жареных грибов, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль .

Способ приготовления

Вермишель сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло, перемешать со взбитыми яйцами и грибами.

Выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 15 минут.

Запеканки из круп

Классическая гречневая запеканка

Ингредиенты

250 г гречневой крупы, 2–3 яйца, 3 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, варить до готовности в подсоленной воде, заправить сливочным маслом, остудить.

Кашу перемешать со взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить сметаной.

Запекать в разогретой до 180–20 °С духовке в течение 15 минут.

Запеканка из гречневой каши с сыром

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, залить 2,5 стакана воды, довести до кипения на сильном огне, уменьшить огонь и варить на слабом огне до готовности.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растопленного сливочного масла.

Гречневую кашу посолить и поперчить, смешать с луком, добавить оставшееся сливочное масло.

Сыр натереть на крупной терке.

Выложить гречневую кашу в сотейник, залить яйцами, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 20 минут.

Запеканка из гречневой каши с овощами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковка, 2 баклажана, 2 яйца, 50 г сыра, 50 мл растительного масла, 70 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, залить 2,5 стакана воды, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности.

Лук очистить, вымыть и измельчить. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Баклажаны вымыть и нарезать мелкими кубиками. Морковь смешать с луком и обжарить в растительном масле, добавить баклажаны и жарить при помешивании до готовности.

Овощную смесь смешать с кашей, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и варить 2–3 минуты.

Сыр натереть на мелкой терке. Готовую кашу охладить, смешать со взбитыми яйцами, выложить в форму, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 15 °С духовку на 15–20 минут.

Запеканка из гречневой каши с грибами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 50 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г сыра, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, обжарить, залить 4 стаканами подсоленной воды, довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь до минимума и варить в течение 7-10 минут. Кашу переложить в глиняный горшочек и поместить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15–20 минут. Сушеные грибы промыть, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды, оставить на 1–1,5 часа, затем нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в растопленном сливочном масле. Смешать обжаренный лук и грибы с кашей.

Сыр натереть на мелкой терке. Готовую кашу переложить в форму. Яйца взбить, залить ими кашу, посыпать тертым сыром. Поместить форму в разогретую до 16 ˚С духовку на 20 минут.

Запеканка из пшенной каши с грибами

Ингредиенты

2 стакана пшена, 100 г сушеных грибов, 3 яйца, 50 г сыра, 3 луковицы, 70 мл растительного масла, соль .

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем сварить в этой же воде.

Вареные грибы вынуть шумовкой, нарубить, соединить с процеженным бульоном, посолить, довести до кипения и всыпать промытое пшено. Варить кашу до загустения на слабом огне, а затем довести до готовности на водяной бане.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Готовую кашу перемешать с жареным луком и взбитыми яйцами.

Переложить кашу в сотейник, посыпать тертым сыром и поместить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15 минут.

Пшенная запеканка с шампиньонами и фисташками

Ингредиенты

100 г пшенной крупы, 150 г шампиньонов, 50 г очищенных фисташек, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г панировочных сухарей, 10 мл растительного масла, соль .

Способ приготовления

Пшенную крупу сварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Шампиньоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке.

Яйца взбить, перемешать с кашей, добавить грибы.

Выложить смесь в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посыпать сыром и рублеными фисташками. Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 15 минут.

Пшенник

Ингредиенты

250 г пшенной каши, 2–3 яйца, 3 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 20 г сливочного маргарина, соль.

Способ приготовления

Кашу перемешать со взбитыми яйцами и размягченным сливочным маслом, выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, полить сметаной.

Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 10 минут.

Запеканка из рисовой каши с овощами и вешенками

Ингредиенты

300 г риса, 400 г вешенок, 1 морковка, 3 стручка сладкого перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать и спассеровать в 10 мл растительного масла. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать полосками.

Вешенки промыть, нарезать и вместе со сладким перцем добавить в сковороду с морковью и луком, добавить оставшееся растительное масло и жарить все вместе еще 4–5 минут.

Рис промыть, выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом, слегка обжарить и залить водой так, чтобы она покрывала крупу на 1,5–2 см. Довести до кипения, затем убавить огонь и варить рис под крышкой до готовности. Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Вареный рис соединить с овощами и грибами, посолить, поперчить, положить чеснок и тушить в течение 5 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Готовую кашу залить яйцами, посыпать тертым сыром. Поместить сотейник в разогретую до 18 °С духовку на 10 минут.

Рисовая запеканка с кабачками и шпинатом

Ингредиенты

100 г риса, 200 г кабачков, 1 пучок шпината, 50 г майонеза, 20 мл соевого соуса, 30 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Рис варить в подсоленной воде до готовности, перемешать с майонезом и зеленью петрушки. Шпинат вымыть. Кабачки вымыть, нарезать кружочками, обжарить в 20 мл оливкового масла.

Кабачки выложить в смазанную оставшимся оливковым маслом форму для запекания, сверху выложить шпинат, затем рисовую смесь.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке 10–15 минут. При подаче к столу полить соевым соусом.

Пшеничная запеканка с шампиньонами и сладким перцем

Ингредиенты

150 г пшеничной крупы, 150 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 1 красная луковица, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Пшеничную крупу сварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сладкий перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками.

Кашу перемешать с грибами, болгарским перцем, луком и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму. Запекать в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут.

Запеканка из манной каши с клубникой

Ингредиенты

100 г манной крупы, 200 г клубники, 2 ст. л. сахара, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сладкого плавленого сыра.

Способ приготовления

Клубнику промыть, размять и отжать сок. Мезгу залить 2,5 стакана воды и довести до кипения. Полученный отвар процедить, добавить сахар и снова довести до кипения. Манную крупу залить соком, влить кипящий сироп и варить на слабом огне до готовности.

Сыр добавить в горячую кашу, перемешать. Выложить кашу в сотейник, добавить взбитое яйцо, поместить в разогретую до 16 °С духовку на 10 минут. К столу подавать со взбитыми сливками.

Запекаем в горшочках

Тыквенная каша с пшеном и сливками

Ингредиенты

600 г тыквы, 300 г пшена, 1 л молока, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в сотейник, влить горячее молоко, довести до кипения, добавить сахар, соль, промытую крупу и варить на слабом огне 20 минут. Переложить в горшочек, залить сливками и поставить в разогретую до 15 °С духовку на 1 час.

При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Пшенная каша с шоками и изюмом

Ингредиенты

300 г пшена, 4 яблока, 100 г изюма без косточек, 1 л молока, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками, выложить в сотейник, влить горячее молоко, довести до кипения, добавить сахар, соль, промытую крупу и варить на слабом огне 20 минут. Переложить в горшочек, залить сливками и поставить в разогретую до 15 °С духовку на 1 час. При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Пшенная каша с беконом

Ингредиенты

300 г пшена, 150 г бекона, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль .

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Пшено промыть, отварить в подсоленной воде, добавить бекон и сливочное масло, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пшенная каша по-украински

Ингредиенты

300 г пшена, 150 г соленого свиного сала, 2–3 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль .

Способ приготовления

Свиное сало нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Сало выложить на разогретую сковороду, вытопить, добавить лук и жарить 3–4 минуты. Пшено промыть, отварить в подсоленной воде, добавить сало, лук и сливочное масло, поставить в разогретую до 15 °С духовку на 15–20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пшенная каша с мясом, луком и морковью

Ингредиенты

200 г пшенной крупы, 150 г вареной свинины, 2 луковицы, 3 морковки, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль .

Способ приготовления

Свинину нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в растительном масле.

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Пшено промыть, залить водой, варить в течение 15 минут, переложить в горшочек, добавить мясо, лук и морковь, посолить, заправить сливочным маслом.

Поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пшенная каша с грибами и баклажанами

Ингредиенты

300 г пшенной крупы, 200 г вешенок, 2 баклажана, 1 морковка, 1 луковица, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Вешенки промыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Грибы, морковь, баклажаны и лук обжарить в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Крупу промыть, залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить грибы и овощи, посолить, заправить сливочным маслом. Поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пшенная каша с шампиньонами

Ингредиенты

200 г пшенной крупы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы

и лук обжарить в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Крупу промыть, залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить грибы, зелень и лук, посолить, заправить сливочным маслом.

Поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 15 минут.

Рис с кедровыми орешками и зеленью

Ингредиенты

250 г риса, 800 мл куриного бульона, 50 г очищенных кедровых орешков, 1 лимон, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец, соль .

Способ приготовления

Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Лимон вымыть, срезать цедру, выжать сок. Рис выложить в кастрюлю, залить бульоном, влить лимонный сок, варить 15 минут. Орешки выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить.

Рис смешать с зеленью, орешками и лимонной цедрой, посолить, поперчить, выложить в горшочек, поставить в разогретую до 16 ˚С духовку на 15 минут.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Рисовая каша с помидорами, морковью и луком

Ингредиенты

150 г риса, 2 помидора, 3 морковки, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения).

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь, обжарить.

Рис промыть, выложить в горшочек, влить воду, посолить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, добавить сливочное масло, помидоры, морковь, лук, петрушку и перец.

Готовить еще 10 минут, при подаче к столу украсить оставшимися веточками петрушки.

Рисовая каша с куриными сердечками

Ингредиенты

150 г риса, 150 г куриных сердечек, 3 морковки, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Куриные сердечки промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить куриные сердечки и морковь, обжарить.

Рис промыть, выложить в горшочек, влить воду, посолить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, добавить сливочное масло, куриные сердечки, морковь, лук, петрушку и перец. Готовить еще 10 минут, при подаче к столу украсить оставшимися веточками петрушки.

Рис с цукини и базиликом

Ингредиенты

150 г риса, 1 небольшой цукини, 2 морковки, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок *зелени базилика, красный и черный молотый перец, соль* .

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать.

Зелень базилика вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения).

Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь и чеснок, обжарить.

Рис промыть, выложить в горшочек, влить воду, посолить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, добавить сливочное масло, цукини, морковь, лук, чеснок, базилик и перец, перемешать. Готовить еще 10 минут, при подаче к столу украсить оставшимися веточками базилика.

Рис, запеченный с коабасой и овощами

Ингредиенты

150 г риса, 150 г вареной колбасы, 3 помидора, 3 морковки, 2 луковицы, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Колбасу нарезать кубиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить помидоры и морковь, обжарить.

Рис промыть, выложить в горшочек, влить воду, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, добавить сливочное масло, колбасу, морковь, лук, петрушку и перец. Залить все взбитыми яйцами, готовить еще 10 минут.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками петрушки.

Перловая каша с кабачком и салом

Ингредиенты

100 г перловой крупы, 1 небольшой кабачок, 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль .

Способ приготовления

Крупу промыть в теплой воде, воду слить, крупу промыть в горячей воде.

1,5 л воды довести до кипения, посолить, всыпать крупу и варить до полуготовности. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачок вымыть, очистить, мелко нарезать, перемешать с луком и обжарить на сале.

В кашу положить лук и кабачок, перемешать, выложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 20 минут.

Перловая каша с телячьими почками и солеными огурцами

Ингредиенты

200 г перловой крупы, 200 г телячьих почек, 2 соленых огурца, 100 г сметаны, 2–3 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть в теплой воде, воду слить, крупу промыть в горячей воде. 2 л воды довести до кипения, посолить, всыпать крупу и варить до полу готовности.

Подготовленные почки вымочить, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и перца, нарезать кубиками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Обжарить морковь и лук на сковороде в разогретом растительном масле. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

В кашу положить морковь, лук, почки и огурцы, перемешать, выложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу полить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Перловая каша с морковью и ветчиной

Ингредиенты

100 г перловой крупы, 100 г ветчины, 2–3 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть в теплой воде, воду слить, крупу промыть в горячей воде. 1,5 л воды довести до кипения, посолить, всыпать крупу и варить до полу готовности.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке.

Обжарить морковь и лук на сковороде в разогретом растительном масле. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

В кашу положить морковь, лук и ветчину, перемешать, выложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Гречневая каша с баклажанами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 2 баклажана, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Крупу промыть. 1,5 л воды довести до кипения, посолить, добавить крупу и варить до полуготовности.

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Баклажаны вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, смешать с баклажанами и обжарить в сливочном масле. В кашу добавить лук и баклажаны, поперчить, выложить в горшочек, поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Гречневая каша с болгарским перцем и морковью

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 2–3 стручка болгарского перца, 2 морковки, 2 луковицы, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Крупу промыть, залить водой, посолить, добавить крупу и варить до полу готовности.

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, смешать с перцем и морковью, обжарить в сливочном масле. В кашу добавить овощи, поперчить, выложить в горшочек, залить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Гречневая каша с белыми грибами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны или густых сливок, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Крупу промыть. 1,5 л воды довести до кипения, посолить, добавить крупу и варить до полу готовности. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Белые грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, смешать с грибами и обжарить в сливочном масле. В кашу добавить лук и грибы, поперчить, выложить в горшочек, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут. При подаче к столу полить сметаной или сливками, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Гречневая каша с курицей и томатным соусом

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 200 г филе курицы, 100 мл томатного соуса, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец, соль .

Способ приготовления

Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Филе курицы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с филе курицы в растительном масле, добавить томатный соус, тушить на маленьком огне в течение 3 минут.

Гречневую крупу промыть, залить водой, варить в течение 10 минут, переложить в горшочек, добавить зелень, курицу и лук, заправить сливочным маслом, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут. При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Овсяная каша с изюмом и курагой

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 400 мл молока, 50 г изюма без косточек, 50 г кураги, 50 г сливочного масла, сахар, соль .

Способ приготовления

Изюм промыть, замочить в кипяченой воде. Курагу промыть, мелко нарезать. Овсяные хлопья залить 200 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут.

Переложить в горшочек, влить молоко, положить сахар, соль, добавить курагу, изюм и сливочное масло. Поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут.

Овсяная каша с яблоками и медом

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 400 мл молока, 2 яблока, 50 г сливочного масла, 50 г жидкого меда, сахар, соль .

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины, мелко нарезать. Овсяные хлопья залить 200 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут. Переложить в горшочек, влить молоко, положить сахар, соль, добавить яблоки и сливочное масло.

Поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу полить медом.

Овсяная каша с курицей и морковью

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 200 г белого мяса курицы, 1 луковица, 2 морковки, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль .

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в 20 г сливочного масла вместе с морковью. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Овсяные хлопья залить 200 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут. Переложить в горшочек, добавить мясо курицы, лук, морковь и оставшееся сливочное масло, влить 100 мл горячей воды, посолить.

Поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу посыпать кашу петрушкой.

Кукурузная каша с куриной печенью и грибами

Ингредиенты

200 г кукурузной крупы, 200 г куриной печени, 2 луковицы, 30 г сушеных грибов, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль .

Способ приготовления

Куриную печень промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с печенью в растительном масле.

Предварительно замоченные грибы мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле.

Кукурузную крупу залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить печень и грибы, посолить, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, положить лук, заправить сливочным маслом и довести до готовности в духовке при той же температуре.

Кукурузная каша с овощами

Ингредиенты

200 г кукурузной крупы, 2 помидора, 2 морковки, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью и помидорами в растительном масле.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кукурузную крупу залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить овощи, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут, затем положить зелень, заправить сливочным маслом и довести до готовности в духовке при той же температуре.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками укропа и петрушки.

Кукурузная каша с грибами

Ингредиенты

200 г кукурузной крупы, 250 г шампиньонов, 2 морковки, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью и шампиньонами в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кукурузную крупу залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить грибы и овощи, посолить, поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут, затем положить зелень, заправить сливочным маслом и довести до готовности в духовке при той же температуре.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками укропа и петрушки.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Филе минтай, запеченное с картофелем

Ингредиенты

400 г филе минтая, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 150 г сыра, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла,½ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Филе промыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Рыбу, картофель и лук выложить в смазанную растительным маслом форму, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать сыром.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 20–25 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

Запеченный минтай в маринаде

Ингредиенты

500 г филе минтая рыбы, 1 морковка, 2 луковицы, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 ст. л. растительного масла, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа,½ пучка зелени петрушки, гвоздика, корица, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, добавить лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус, соль, влить 500 мл воды и кипятить в течение 15 минут.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Филе промыть, нарезать порционными кусками, залить маринадом и оставить на 30 минут.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него куски рыбы и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Королевский окунь, запеченный с луком и сладким перцем

Ингредиенты

450 г филе королевского окуня, 100 мл кефира, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1 яйцо,½ пучка зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Выложить рыбу, лук и перец в форму для запекания. Яйцо взбить с солью и перцем, добавить кефир, перемешать и залить полученной смесью рыбу и овощи. Запекать в предварительно разогретой до 20 ˚С духовке 20–30 минут.

Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки.

Филе судака в кляре

Ингредиенты

500 г филе судака, 100 мл молока, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, ¼ ч. л. имбиря, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусками, посолить, залить молоком и оставить на 5 минут. Затем натереть имбирем и перцем, обвалять в муке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него куски рыбы и жарить в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 20 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью укропа.

Судак по-астрахански

Ингредиенты

1 кг судака, 2 помидора, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 4 ст. л. рыбного бульона, 2 ст. л. растительного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа, молотый кориандр, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Зелень петрушки вымыть. Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, один разрезать пополам, второй обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито. Полученное пюре тщательно перемешать с лимонным соком, растительным маслом, специями и солью.

Полученной смесью смазать куски судака, выложить их в форму для запекания, добавить бульон и поставить на 30–35 минут в разогретую до 20 °С духовку.

Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона, половинками помидора и веточками петрушки.

Судак, запеченный с зеленью кинзы

Ингредиенты

1 кг филе судака, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Филе судака промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью, перцем и чесноком, оставить на 10 минут, выложить в форму для запекания.

Зелень кинзы вымыть, нарубить, смешать с панировочными сухарями, лимонным соком и растительным маслом.

Полученной смесью смазать куски рыбы и запекать в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут.

Буфалло с луком

Ингредиенты

500 г буфалло, 2 луковицы, 2 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обвалять в панировочных сухарях. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него куски рыбы и кольца лука и запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

Рыбу и лук выложить в блюдо, оформить веточками петрушки и кружочками лимона.

Сазан с белым вином

Ингредиенты

1 кг сазана, 100 мл белого вина, 2 ст. л. растительного масла, 3–4 помидора, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, залить вином и оставить на 20 минут.

Противень смазать маслом, выложить на него куски рыбы и жарить в разогретой до 20 °С духовке, периодически поливая маринадом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и оформить помидорами.

Хек, жаренный с баклажанами

Ингредиенты

1 кг хека, 4 ст. л. растительного масла, 4 баклажана, 4 ст. л. пшеничной муки, 3 зубчика чеснока, 2 огурца, 4 помидора, 1 пучок зелени петрушки, ½ пучка зелени укропа,½ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить 2 столовыми ложками растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружками. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и нарубить. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать чесноком, обвалять в муке.

Противень смазать оставшимся маслом, выложить на него куски рыбы и кружочки баклажанов, запекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью и оформить кружочками помидоров и огурцов.

Досось в красном вине

Ингредиенты

1 кг лосося, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 100 мл красного вина, 4 ст. л. томатного соуса, 2 огурца, 100 г редиса, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить и посыпать перцем. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада смешать томатный соус, вино, лук и душистый перец, добавить лавровый лист, довести до кипения. Маринадом залить рыбу и оставить на 20 минут.

Редис и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Противень смазать сливочным маслом, выложить на него куски рыбы и запекать в разогретой до 18 °С духовке, периодически поливая маринадом.

Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками редиса и огурцов.

Лосось в пивном кляре

Ингредиенты

700 г филе лосося, 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 120 мл светлого пива, 2 ч. л. сока лайма, 5–6 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. кетчупа, соль.

Способ приготовления

Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками, посолить, сбрызнуть соком лайма.

Муку (200 г) высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление, добавить яйца, пиво и соль. Замесить тесто.

Куски рыбы обвалять в оставшейся муке, обмакнуть в тесто, выложить в форму с разогретым растительным маслом.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 20–25 минут.

При подаче к столу полить кетчупом.

Форель под лимонным соусом

Ингредиенты

800 г филе форели, цедра 1 лимона, 4 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. растительного масла, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1–2 бутона гвоздики, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Филе форели промыть, нарезать порционными кусками и выложить в форму для запекания. Цедру натереть на мелкой терке.

Для приготовления соуса растереть в ступке перец, гвоздику и лавровый лист, добавить растительное масло, лимонный сок и соль, перемешать.

Залить рыбу соусом и поставить на 30–35 минут в разогретую до 20 °С духовку.

Готовую рыбу разложить по тарелкам, посыпать лимонной цедрой.

Треска с лобио

Ингредиенты

1 кг филе трески, 400 г замороженного лобио, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. семян тмина, 1 ч. л. горчицы, 1 пучок зелени петрушки, молотый имбирь, перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Приготовить маринад из уксуса, соевого соуса, растительного масла, горчицы, тмина и имбиря. Залить рыбу маринадом и поставить в холодильник на 1 час.

Лобио отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Рыбу выложить на противень, поставить в разогретую до 20 °С духовку, готовить 15–20 минут, периодически сбрызгивая маринадом. Разложить рыбу и фасоль по тарелкам, посыпать зеленью петрушки.

Карп с картофеаем и апельсиновым соком

Ингредиенты

1 кг карпа, 100 мл апельсинового сока, 4 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, мускатный орех на кончике ножа, перец, соль .

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и посолить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Апельсиновый сок смешать с перцем, мускатным орехом и 200 мл воды. Куски рыбы посолить, залить приготовленным маринадом и оставить на 20 минут.

Противень смазать маслом, выложить на него куски рыбы и картофеля и запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут.

Картофель и рыбу выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из щуки

Ингредиенты

700 г филе щуки, 1 клубень картофеля, 1 морковка, 1 яйцо, 1 луковица, 70 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Филе щуки промыть, пропустить через мясорубку, добавить картофель, морковь, яйцо, лук, муку, посолить, поперчить, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на смазанный растительным маслом противень, готовить в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут.

Сом по-гречески

Ингредиенты

1 кг филе сома, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 лимон, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 ст. л. сока лайма, 1 ч. л. семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Филе сома промыть, нарезать порционными кусками и сбрызнуть соком лайма.

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить, тушить на сковороде в растительном масле вместе с репчатым луком 3 минуты.

Куски сома выложить в форму, сверху выложить тушеные лук и зелень. Посолить, поперчить, посыпать семенами тмина, полить сметаной и поставить в разогретую до 20 °С духовку на 20–25 минут. Готовую рыбу разложить по тарелкам, украсить кружочками лимона.

Камбала с яблоками и грушами

Ингредиенты

1 кг камбалы, 3 яблока, 2 груши, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и сбрызнуть лимонным соком. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Рыбу выпотрошить, промыть, сделать надрез со стороны спинки и аккуратно удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Филе камбалы и фрукты выложить на противень, смазанный растительным маслом, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15–20 минут.

Кусочки рыбы и фруктов выложить на блюдо и посыпать зеленью кинзы.

Рыбные палочки с макаронами

Ингредиенты

400 г филе морской рыбы, 1 луковица, 1 яйцо, 2–3 ст. л. растительного масла, 200 г макаронных изделий, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе рыбы. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Макароны отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Зелень укропа вымыть.

Из фарша сформовать прямоугольные изделия длиной около 10 см, обвалять их в панировочных сухарях, заморозить.

Изделия выложить в форму, смазанную растительным маслом, готовить в разогретой до 18 °С духовке 20 минут, выложить на блюдо, гарнировать макаронами, украсить веточками укропа.

Кальмары по-французски

Ингредиенты

500 г очищенных кальмаров, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, ½ пучка зелени кинзы, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 ст. л.растительного масла, 1 стручок горького перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада зелень петрушки и кинзы и горький перец вымыть, мелко нарезать, залить 200 мл воды, добавить соль и сахар, довести до кипения, остудить, влить уксус и растительное масло.

Кальмары крупно нарезать, залить маринадом и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть.

Куски кальмаров вынуть из маринада, выложить на противень и запекать в разогретой до 20 °С духовке 5 минут. Кальмары выложить на блюдо, сбрызнуть маринадом, украсить перьями зеленого лука.

Кальмары, запеченные с картофелем

Ингредиенты

500 г очищенных кальмаров, 2–3 клубня картофеля, 2 морковки, 50 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец, соль .

Способ приготовления

Кальмары нарезать кольцами. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары, картофель и морковь выложить в форму слоями. Каждый слой посолить, поперчить и полить майонезом. Запекать в разогретой до 18 °С духовке 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленым горошком.

Морской язык с овощами

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 2–3 помидора, 1 пучок щавеля, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом.

Завернуть каждый кусок рыбы в фольгу и поместить на 30 минут в разогретую до 22 °С духовку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Щавель вымыть, срезать черешки, листья нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть.

Лук и помидоры жарить на растительном масле 4–5 минут, добавить щавель, посолить, перемешать и тушить на слабом огне 2–3 минуты. Готовую рыбу и овощи разложить по тарелкам, украсить веточками петрушки.

Камбала по-эстонски

Ингредиенты

500 г филе камбалы, 350 г молодого картофеля, 2–3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 веточка мяты, 1 веточка эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, варить в подсоленной воде до полу готовности. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Мяту и эстрагон вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Выложить в форму для запекания картофель, рыбу и помидоры, посолить, поперчить и полить смесью растительного масла и лимонного сока.

Поставить на 30 минут в разогретую до 18 °С духовку. Готовое блюдо посыпать чесноком и зеленью.

Запеканка из морского языка и ржаного хлеба

Ингредиенты

500 г филе морского языка, 200 г ржаного хлеба, 2 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, натереть солью, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить теплым молоком.

Жареное филе выложить в форму для запекания, сверху положить хлеб, залить взбитыми яйцами, посолить. Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 15 минут.

Креветки в помидорах

Ингредиенты

400 г креветок, 8 помидоров, 100 г риса, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать маленькими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, остудить, смешать с креветками, панировочными сухарями, яйцом, перцем и солью.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, выложить на противень и запекать в разогретой до 18 °С духовке 5–7 минут.

Креветки с цукини

Ингредиенты

250 г очищенных креветок, 150 г цукини, 100 г маринованных грибов, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть и нарезать тонкими кружочками. Грибы нарезать ломтиками. Креветки сбрызнуть лимонным соком, посолить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить цукини и грибы, смазать майонезом.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 5 минут.

Запеканка из креветок и риса

Ингредиенты

200 г очищенных креветок, 100 г риса, 40 г чернослива, 1 яблоко, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 2 ч. л. лимонного сока, соль .

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки сбрызнуть лимонным соком.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Рис отварить в подсоленной воде, остудить, перемешать со взбитыми яйцами, майонезом, креветками, яблоком и черносливом, посолить. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать в разогретой до 20 °С духовке 5 минут.

Фаршированная рыба и кальмары

Треска с яблоками

Ингредиенты

Треска, 2 яблока, ½ пучка зеленого лука, 1 ст. л. лимонного сока, 1½ ч. л. семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, нафаршировать яблоками, сбрызнуть лимонным соком, посыпать тмином и завернуть в фольгу.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 20–25 минут.

Зеленый лук вымыть, нарубить. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Судак с луком

Ингредиенты

Судак, 3 луковицы, 60 г сливочного масла, 2 ч. л. лимонного сока, имбирь на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, посолить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать имбирем и начинить этим фаршем рыбу.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него рыбу и запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут.

Досось с гречневой кашей

Ингредиенты

Лосось, 2 зубчика чеснока, 4–5 ст. л. гречневой крупы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа,½ пучка зелени петрушки, ½ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить и промыть. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления фарша гречневую крупу варить до полуготовности в подсоленной воде, затем остудить и смешать с зеленым луком и чесноком.

Рыбу посолить, поперчить, нафаршировать, смазать маслом, аккуратно завернуть в фольгу, запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут, затем снять фольгу, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки.

Минтай с рисом

Ингредиенты

Крупный минтай, 100 г отварного риса, 100 мл грибного бульона, 1 луковица, ½ пучка зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Нафаршировать рыбу рисом с луком, положить в форму для запекания, залить бульоном и поставить на 20–25 минут в разогретую до 18 °С духовку. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Кальмары с рисом и морковью

Ингредиенты

4 тушки очищенных кальмаров, 100 г отварного риса, 3 морковки, 100 мл рыбного бульона, 1 луковица,½ пучка зелени укропа, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Кальмары посолить и сбрызнуть лимонным соком. Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Нафаршировать кальмары рисовой смесью, положить в форму для запекания, залить бульоном и поставить на 10 минут в разогретую до 18 °С духовку. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Кальмары с шампиньонами и сельдереем

Ингредиенты

5 тушек очищенных кальмаров, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, 1 стебель сельдерея, 50 г сливочного масла,½ пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить.

Стебель сельдерея вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы и репчатый лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, посолить, тушить в течение 10 минут, добавить сельдерей, тушить до готовности.

Кальмары промыть, наполнить приготовленной смесью, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить майонез. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 7 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Кальмары с рисом и сыром

Ингредиенты

4 тушки очищенных кальмаров, 100 г вареного риса, 100 г сыра, 1 вареная морковь, 10 мл растительного масла, 50 г майонеза, соль .

Способ приготовления

Кальмары отварить в подсоленной воде. Морковь очистить, мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с рисом и морковью.

Наполнить приготовленной смесью кальмары, выложить в смазанную растительным маслом форму.

Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 5 минут.

При подаче к столу смазать майонезом.

Судак с фасолью

Ингредиенты

1 кг филе судака, 500 г стручковой фасоли, 200 мл овощного бульона, 100 г сливочного масла, 2 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. семян тмина, 1 ч. л. горчицы, 1 пучок зелени петрушки, молотый имбирь, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе судака промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить.

Приготовить маринад из уксуса, соевого соуса, растительного масла, горчицы, тмина и имбиря. Залить рыбу маринадом и поставить в холодильник на 1 час.

Фасоль вымыть, удалить прожилки, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Рыбу, морковь, лук и фасоль разложить по горшочкам, добавить в каждый немного бульона и сливочного масла, накрыть горшочки крышками и поставить в разогретую до 20 °С духовку.

Запекать 15–20 минут, при подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Треска в пряном соусе

Ингредиенты

800 г филе трески, 200 мл рыбного бульона, 100 мл сухого белого вина, цедра 1 лимона, 4 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1–2 бутона гвоздики, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в горшочек. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Цедру натереть на мелкой терке. Для приготовления соуса растереть в ступке перец, гвоздику и лавровый лист, добавить бульон, вино, растительное масло, лимонный сок, цедру и соль, перемешать.

Залить рыбу соусом и поставить на 30 минут в разогретую до 20 °С духовку. Готовую рыбу разложить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки.

Треска с грибами, морковью и шпинатом

Ингредиенты

1 кг филе трески, 150 г шпината, 100 г шампиньонов, 2 стебля лука-порея, 2 морковки, 200 мл грибного бульона, 3 ст. л. соевого соуса , 2 сто. *л. лимонного сока, 1½ пучка зелени укропа, перец* , соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать небольшими кусочками. Шпинат вымыть, обсушить, нарезать.

Лук-порей вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Шампиньоны промыть, нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить соевый соус и лимонный сок, посолить, перелить в горшочек, положить кусочки рыбы, лук-порей, шпинат, морковь и шампиньоны, поперчить.

Поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 15–20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Щука с картофелем

Ингредиенты

800 г филе щуки, 200 г молодого картофеля, 200 г сметаны, 100 мл рыбного бульона, 1 морковка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, ½ пучка зеленого лука, ½ пучка зелени укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, мелко нарезать. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить. Филе щуки промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Рыбу посолить, поперчить, выложить в горшочек, сверху положить картофель, лук, морковь и коренья. Добавить бульон и сметану, накрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20–25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленым луком и укропом.

Горбуша с вешенками и картофелем

Ингредиенты

600 г филе горбуши, 600 г картофеля, 350 г вешенок, 200 г сметаны, 1 стебель лука-порея, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. грибного бульона, 2 ст. л. лимонного сока, 1–2 ч. л. соевого соуса,½ пучка зелени петрушки, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Филе горбуши промыть, нарезать порционными кусками, припустить в подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа.

Вешенки промыть, жарить 2–3 минуты на растительном масле, добавить соевый соус и бульон, тушить до готовности. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками и варить до полуготовности в подсоленной воде.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук-порей вымыть, мелко нарезать. Рыбу, картофель и вешенки переложить в горшочек, сбрызнуть лимонным соком, сверху положить лук-порей. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу полить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Морской язык с яблоками и имбирем

Ингредиенты

500 г филе морского языка, 2–3 яблока, 2 луковицы, 150 мл овощного бульона, 1 ст. л. яблочного уксуса, 1 ст. л. тертого имбиря, 1 ч. л. сахара, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, нарезать порционными кусками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Бульон влить в сотейник, довести до кипения, добавить уксус, перелить в горшочек, положить куски рыбы и поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 10 минут. Добавить яблоки, имбирь, лук, сахар, соль, перец и готовить еще 10 минут. При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки.

Морской окунь с цветной капустой, рисом и томатным соком

Ингредиенты

1 кг филе морского окуня, 100 г риса, 300 г цветной капусты, 150 мл томатного сока, 2 помидора, 1 лимон, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в подсоленной

воде 2–3 минуты. Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, спассеровать в растительном масле.

Зелень укропа вымыть. Лимон вымыть и нарезать кружочками.

Филе морского окуня промыть, нарезать небольшими кусочками, припустить в небольшом количестве воды, смешать с луком, рисом, помидорами и цветной капустой, переложить в горшочек, залить томатным соком. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 10–15 минут.

При подаче к столу украсить кружочками лимона и веточками укропа.

Морской окунь с кукурузой, морковью и луком

Ингредиенты

400 г филе морского окуня, 200 г консервированной кукурузы, 3 морковки, 3 луковицы, 100 г сметаны, 1 ст. л. острого томатного соуса, 50 г консервированных кукурузных початков, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Филе морского окуня промыть, нарезать, выложить в горшочек, сверху выложить морковь, смешанную с кукурузой и луком, посолить, полить сметаной, смешанной с томатным соусом.

Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Морской язык с сельдереем и черносливом

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 100 г чернослива без косточек, 200 мл рыбного бульона, 2 стебля сельдерея, 1 луковица, 5–6 помидоров, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. сахара, ½ пучка зелени петрушки, ½ пучка зелени базилика, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Чернослив промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками.

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить. Стебли сельдерея вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Лук, чеснок и сельдерей жарить на сковороде в растительном масле 2–3 минуты, добавить помидоры, перемешать, жарить еще 5 минут, переложить в горшочек, добавить рыбу и чернослив. Влить в горшочек подогретый бульон, добавить уксус, перец, соль и сахар.

Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки и базилика.

Тефтели из кижуча, запеченные с овощами

Ингредиенты

400 г филе кижуча, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 2 помидора, 2 морковки,

2 стебля сельдерея, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Помидоры и сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Рис промыть, замочить на 15 минут в теплой кипяченой воде, откинуть на сито. Филе кижуча промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Сформовать из полученной массы тефтели, выложить их в горшочек вперемежку с морковью, помидорами и сельдереем, залить бульоном, смешанным с томатной пастой, добавить лавровый лист и душистый перец. Поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки.

Морской коктейль, запеченный с овощами

Ингредиенты

300 г замороженного морского коктейля, 2 небольших цукини, 2 стебля сельдерея, 2 помидора, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл соуса для морепродуктов, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец .

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать кубиками. Стебли сельдерея вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Морепродукты смешать с рисом и овощами, переложить в горшочек, полить соусом, поперчить. Поставить в разогретую до 18 °С духовку на 10–15 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Морепродукты, запеченные с рисом и кукурузой

Ингредиенты

200 г замороженных мидий, креветок и кальмаров, 200 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 70 мл сливок, 70 г сливочного масла, 1 ч. л. специй для морепродуктов, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Рис отварить в подсоленной воде со специями, заправить сливочным маслом, смешать с кукурузой и морепродуктами, выложить в горшочек, посыпать зеленью петрушки и укропа, залить сливками.

Поставить в разогретую до 15 °С духовку на 10 минут, при подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Блюда из птицы, мяса и субпродуктов

Рулет из говядины

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сала, 1 ст. л. майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и жарить в духовке при температуре 20 °С 40–45 минут.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Рулетики из говядины и овощей

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г сала, 1 огурец, 1 болгарский перец, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени укропа, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать. Сало нарезать кубиками.

Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и разрезать на 5–6 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетиками, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Рулетики завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 30 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Говядина с капустой

Ингредиенты

500 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 18 °С духовке 25 минут.

Жаркое из говядины по-украински

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 пучок зелени кинзы,½ пучка зелени петрушки, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 ст. л. кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень

петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками. Воду (0,5 л) довести до кипения, добавить соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, кипятить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить на противень и готовить в разогретой до 18 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом

Ингредиенты

500 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 300 г ржаного хлеба, 3 ст. л. лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Шпик и хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, шпик и хлеб выложить вперемежку на противень, готовить в разогретой до 18 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая смесью 100 мл воды и лимонного сока.

Бифштексы с кукурузой

Ингредиенты

10 бифштексов из говядины, 10 стручков болгарского перца, 5 кукурузных початков, 100 мл красного вина, 5 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. кетчупа, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем.

Бифштексы разрезать пополам, залить маринадом и оставить на 20–25 минут.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам.

Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки выложить на противень и готовить в разогретой до 20 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Бифштекс, кукурузу и болгарский перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Жаркое из говядины, маринованной в коньяке

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл коньяка, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 бутон гвоздики, лавровый лист, перец, соль .

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками. Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить на противень. Жарить в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая маринадом.

Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем

Ингредиенты

1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 яблока, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Уложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса вперемежку с болгарским перцем, луком и яблоками выложить на противень.

Жарить в разогретой до 20 °С духовке 25 минут, периодически поливая оставшимся растительным маслом.

Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе

Ингредиенты

1 кг говядины, 100 г сала, 200 мл хереса, 30 мл столового уксуса, 2 лимона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки,¼ ч. л. корицы, 1 бутон гвоздики, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав херес и столовый уксус.

Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимоны, лук и зелень. Опустить в маринад мясо и куски сала и оставить на 4–5 часов.

Выложить говядину и сало на противень, жарить в разогретой до 20 °С духовке 30–35 минут, периодически поливая маринадом.

Говядина с грибами в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, вымыть и нарезать кольцами. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, болгарского перца и кусочками грибов выложить на фольгу, сбрызнуть растительным маслом, завернуть, перевязать шпагатом и положить в разогретую до 18 ˚С духовку на 1–1,5 часа.

Говядина с коньяком в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г свиного жира, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Затем маринад слить, мясо выложить на смазанную жиром плотную бумагу вперемежку с кольцами лука и перца, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и положить в разогретую до 18 °С духовку на 1 час.

Говядина с вишней в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 50 г свиного жира, 10 г сахара, 250 г кислой вишни, 100 мл винного уксуса, 5 г корицы, 2 г луковицы, лавровый лист, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать длинными полосками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, перец, сахар, корицу, измельченный лавровый лист, кипятить 2 минуты, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 минуты. Маринад остудить и залить им мясо. Вымачивать в прохладном месте 2 часа. Вишню вымыть, удалить косточки.

Полоски маринованного мяса слегка обсушить, обмазать с одной стороны жиром, выложить на фольгу вместе с вишней, завернуть, обмотать ниткой и положить в разогретую до 18 °С духовку на 40 минут.

Жаркое из конины с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг конины (седло), 250 г шпика, 3 луковицы, 100 мл оливкового масла, лавровый лист, 5 г тертого мускатного ореха, 1 бутон гвоздики, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 100–120 г, уложить в эмалированную емкость.

Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики, мускатного ореха приготовить маринад, вскипятив смесь на огне. Залить полученным маринадом мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик нарезать небольшими кусочками, выложить на противень вперемежку с мясом. Жарить в разогретой до 16 °С духовке 1–1,5 часа, периодически поливая оставшимся маринадом.

Телятина с чесноком и тмином в фольге

Ингредиенты

1 кг телятины, 3 зубчика чеснока, 15 г тмина, 10 г сахара, перец, соль .

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и положить в разогретую до 18 ˚С духовку на 1 час.

Жаркое из кролика, маринованного в красном вине

Ингредиенты

Тушка кролика, 200 г шпика, 3 луковицы, 700 мл красного вина, 200 мл столового уксуса, 3 морковки, 50 г муки, 3 бутона гвоздики,¼ ч. л. тмина, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 10 горошин душистого перца, соль .

Способ приготовления

Для приготовления маринада морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Морковь и чеснок залить вином, смешанным с уксусом, добавить лавровый лист, тмин, гвоздику, душистый перец и соль, влить немного воды, довести до кипения, положить муку, перемешать и нагревать на слабом огне 5 минут. Маринад охладить.

Тушку кролика промыть, залить маринадом и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре, затем выдержать еще 3 часа в прохладном месте. Затем мясо достать, маринад процедить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Маринованного кролика натереть снаружи и изнутри смесью соли и лука, нашпиговать мелко нарезанным шпиком.

Выложить на противень и жарить в разогретой до 18 ˚С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. Затем готовить еще 20–30 минут при температуре 140–16 ˚С.

Жаркое из кролика

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 50 г свиного сала, 2 ст. л. майонеза, 50 г сливочного масла, сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать салом, посолить, поперчить, смазать майонезом.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него мясо и готовить в разогретой до 20 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Кролик, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты

Тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г чернослива, 30 г тертого имбиря, 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, лавровый лист, 20 г измельченного чеснока, перец, соль .

Способ приготовления

Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут.

Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Чернослив соединить с яблоками, имбирем и мелко нарезанным салом. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить нитками.

Тушку кролика выложить на противень и готовить в разогретой до 160–18 ˚С духовке 60 минут, периодически поливая маринадом.

Мясо кролика с сыром в фольге

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 100 г сала, 2 луковицы, 1 яичный желток, 100 г сыра, 80 мл красного вина, 10 г сахара, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить на сковороде без масла.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке, смешать с яичным желтком и вином. Куски мяса положить каждый по отдельности на листы фольги, посыпать луком, полить смесью сыра и вина, завернуть, прочно перевязать, поместить в разогретую до 18 ˚С духовку на 50 минут.

Жаркое из кролика

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 50 г свиного сала, 2 ст. л. майонеза, 50 г сливочного масла, сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать салом, посолить, поперчить, смазать майонезом.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него мясо и готовить в разогретой до 20 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным

в молоке хлебом, грибами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, выложить на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом. Готовить в разогретой до 18 ˚С духовке 25–30 минут, убрать нитки.

Фаршированные ножки выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Курица, фаршированная свининой

Ингредиенты

Тушка курицы, 500 г свинины, 2 ст. л. сливок, 2 ст. л. тертой моркови, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 3 яйца, 50 мл белого вина, 2 г мускатного ореха, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой вина.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшееся вино и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой. Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу с бульоном.

Курица, фаршированная свининой и фисташками

Ингредиенты

Тушка курицы, 500 г свинины, 100 г измельченных ядер фисташек, 2 ст. л. сливок, 3–4 горошины черного перца, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 2 лавровых листа, 3 яйца, 2 ст. л. лимонного сока, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 30 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, фисташки, оставшийся лимонный сок и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой.

Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу с бульоном.

Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 200 г айвы, 200 мл куриного бульона, 100 г гусиной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 4 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец , соль.

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу чулком, у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, айвой, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные окорочка, зашить нитками, выложить на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 45 минут.

Фаршированные окорочка выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу с бульоном.

Филе курицы с кабачками

Ингредиенты

300 г филе курицы, 300 г кабачков, 1 луковица, 3 яйца, 150 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Кабачки вымыть, нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить лук, кабачки. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить, поперчить.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

Куриные шницели по-татарски

Ингредиенты

600 г филе курицы, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. топленого масла, 1 яйцо, ½ пучка зелени петрушки, ¼ ч. л. молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец, перемешать и сформовать лепешки. В середину каждой лепешки положить небольшой кусочек сливочного масла.

Поставить лепешки на 20 минут в прохладное место, затем защипнуть края, придав изделиям овально-приплюснутую форму, смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях.

Выложить на смазанный топленым маслом противень и готовить в духовке, разогретой до 20 °С, 25 минут.

Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Курица с зеленью

Ингредиенты

Тушка курицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тушку курицы промыть, начинить зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и перцем, смазать маслом, завернуть в двойной слой фольги, положить на противень и готовить в разогретой до 20 °С духовке в течение 40 минут.

Фольгу снять, курицу нарубить порционными кусками и украсить кружочками помидоров.

Курица с яблоками

Ингредиенты

Тушка курицы, 3–4 яблока, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 ч. л. пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину.

Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Тушку курицы промыть. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью курицу.

Курицу посыпать панировочными сухарями, выложить на противень вместе с яблоками, готовить в разогретой до 18 °С духовке 35–45 минут, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Курица по-бразильски

Ингредиенты

Тушка курицы, 4 луковицы, сок 3 лимонов, 4–5 ст. л. оливкового масла,½ сушеного стручка острого перца,½ ч. л. перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Тушку курицы промыть, нарубить, посолить, поперчить, посыпать нарезанным острым перцем и кольцами лука, полить лимонным соком, 2 столовыми ложками оливкового масла и положить в прохладное место на сутки.

Куски мяса обсушить салфеткой, выложить на противень и готовить в разогретой до 200–23 ˚С духовке в течение 15 минут, периодически сбрызгивая маринадом.

Маринованный лук обжарить в оставшемся оливковом масле, выложить на курицу, готовить еще 10 минут.

Запеканка из курицы и рисовой каши

Ингредиенты

400 г филе курицы, 100 г риса, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и обжарить вместе с луком в растительном масле (использовать 1 столовую ложку). Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Филе курицы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Рис промыть, отварить, смешать с мясом курицы и овощами, выложить в смазанную оставшимся маслом форму для запекания. Залить бульоном, смешанным со взбитыми яйцами, перцем и солью, поставить на 30 минут в разогретую до 20 °С духовку.

Готовую запеканку посыпать зеленью.

Куриные окорочка по-русски

Ингредиенты

1 кг куриных окорочков, 150 мл виноградного уксуса, 30 г томатной пасты, 30 г горчицы, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 5 г красного молотого перца, 5 г черного перца горошком, 5 г душистого перца горошком, соль .

Способ приготовления

Окорочка промыть.

Для приготовления соуса смешать виноградный уксус, томатную пасту, горчицу, растительное масло. Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, перец, кипятить 5 минут. Затем дать соусу остыть и опустить в него окорочка.

Оставить в прохладном месте на 1 час, затем выложить на противень и готовить в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая соусом.

Курица с черносливом, орехами и медом

Ингредиенты

Тушка курицы, 100 г чернослива без косточек, 50 г меда, 70 г ядер грецких орехов, 150 мл яблочного уксуса, 50 мл коньяка, 3 луковицы, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Курицу промыть.

Воду (0,7 л) подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, лук, влить уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня.

Дать маринаду остыть, затем залить им курицу. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить.

Грецкие орехи соединить с предварительно замоченным и измельченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать.

Начинить полученной смесью курицу, зашить нитками, выложить на противень и запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая маринадом.

Курица с клюквой

Ингредиенты

Тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль .

Способ приготовления

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть.

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу. Начинить ее смесью клюквы и сахара, зашить и выложить на противень.

Готовить в разогретой до 18 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая растительным маслом.

Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге

Ингредиенты

Тушка курицы, 150 г сметаны, 5 г сахара, лавровый лист, 3 зубчика чеснока, перец, соль .

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и чеснока приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты.

Тушку курицы промыть, натереть соусом, завернуть в фольгу, обмотать ниткой и поместить в разогретую до 18 ˚С духовку на 1 час.

Цыплята по-сенегальски

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 200 г топленого масла, 100 г муки,¼ ч. л. молотой гвоздики, 2 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут.

Затем снять кожу, обмакнуть в горячее топленое масло, посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, обвалять в муке, выложить на противень.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут.

Цыплята с брусникой по-украински

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 150 г сливочного масла, 200 г свежей брусники, 15 г сахара, 100 г сала, 100 мл растительного масла, 5 г мускатного ореха, перец, соль .

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, мелко нарезанным салом, зашить разрез.

Посыпать тушки смесью соли, мускатного ореха и перца.

Тушки цыплят выложить на противень и готовить в разогретой до 18 ˚С духовке 25–30 минут, периодически поливая растительным маслом.

Цыплята по-гречески

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 150 г свиного сала, 100 г муки, 15 г нарезанного имбиря, 3 г мускатного ореха, 150 г топленого масла, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, натереть смесью соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой и выложить на противень. Готовить в разогретой до 16 °С духовке 35 минут, периодически смазывая топленым маслом.

Цыпленок с зеленью в фольге

Ингредиенты

Тушка цыпленка, 100 г измельченной зелени петрушки и укропа, 5 г сахара, перец, соль .

Способ приготовления

Тушку цыпленка промыть, посыпать снаружи и изнутри смесью соли, сахара и перца. Начинить зеленью петрушки и укропа.

Завернуть в фольгу, перевязать ниткой и поместить в разогретую до 16 °С духовку на 40 минут.

Утка, фаршированная киви и сельдереем

Ингредиенты

Тушка утки, 4 недозрелых киви, 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, карри, соль .

Способ приготовления

Киви очистить и нарезать кружочками. Сельдерей вымыть и нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Утку промыть, натереть чесноком, солью и карри, нафаршировать смесью киви и сельдерея.

Выложить на противень, запекать в разогретой до 20 °С духовке 1,5 часа.

Утка, фаршированная грушами

Ингредиенты

Тушка утки, 3–4 груши, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 ч. л. пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Груши вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Тушку утки промыть и начинить четвертинками груш. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью утку.

Утку посыпать панировочными сухарями, выложить на противень, запекать в разогретой до 20 °С духовке 1,5 часа, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Утка с вином в фольге

Ингредиенты

Тушка утки (небольшая), 150 мл красного вина, 10 г тертого имбиря, перец, соль .

Способ приготовления

Тушку утки промыть, посыпать смесью соли, перца и имбиря. Завернуть в фольгу, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, поместить в разогретую до 18 ˚С духовку на 1–1,5 часа.

Утка с ананасами

Ингредиенты

300 г филе утки, 300 г очищенного ананаса, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Ананас нарезать кубиками. Филе промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и ананасы посолить, поперчить, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 30 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Гусь, запеченный с яблоками и овощами

Ингредиенты

Тушка гуся, 10 небольших яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. л. жира, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать.

Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить вымытые яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в разогретой до 20 °С духовке 2 часа. Затем выложить гуся на блюдо, оформить яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом.

Гусь, жаренный с картофелем фри

Ингредиенты

300 г филе гуся, 400 г замороженного картофеля фри, 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мясо промыть, крупно нарезать, выложить на противень с разогретым растительным маслом, добавить лук, картофель, посолить, поперчить. Жарить в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Филе гуся с болгарским перцем и фруктовым соусом

Ингредиенты

300 г филе гуся, 7–8 стручков болгарского перца, 1 груша, 1 яблоко, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. л. сахара,½ ч. л. горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Грушу и яблоко вымыть, очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Острый перец вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Филе гуся промыть, нарезать кусочками, посыпать перцем, выложить в смазанную маслом форму, запекать в разогретой до 20 ˚С духовке в течение 15 минут.

Смешать с болгарским перцем, помидорами, кольцами лука и зеленым горошком, запекать еще 5–7 минут при той же температуре.

Для приготовления соуса грушу и яблоко выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, острым перцем и солью. Мясо и овощи при подаче к столу полить соусом и украсить рубленым зеленым луком.

Свинина в тесте

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 ст. л. свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, поперчить, обмакнуть в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в разогретой до 20 °С духовке 25 минут.

При подаче к столу смазать майонезом.

Рулеты из отбивных с баклажанами

Ингредиенты

10 отбивных из свинины, 6 ст. л. растительного масла, 2 небольших баклажана, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа, 3 ст. л. белого вина, 3 ст. л. соевого соуса, 1 корень сельдерея,¼ ч. л. шафрана, кориандр на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки баклажаны вымыть, мелко нарезать, добавить 2 зубчика чеснока.

Для приготовления маринада 4 ст. л. растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и завязать нитками.

Рулеты выложить на противень, готовить в разогретой до 18 °С духовке 25 минут, удалить нитки, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа.

Свинина с кешью

Ингредиенты

500 г свинины, 100 г измельченных кешью, 1 пучок зелени укропа, 100 мл кетчупа, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, перемешать с орехами, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать в разогретой до 20 ˚С духовке 30 минут. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом и посыпать зеленью укропа.

Свинина с лимоном

Ингредиенты

500 г свинины, 70 мл овощного бульона, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. л. тертого имбиря, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, перец, соль .

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Петрушку вымыть, мелко нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в форму для запекания. Добавить бульон, смешанный с имбирем и лимонной цедрой, поставить на 35 минут в разогретую до 18 °С духовку.

Положить сверху кружочки лимона, полить образовавшимся соком, посыпать петрушкой и запекать при температуре 22 °С 10 минут.

Свинина с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г свинины, 4 стручка болгарского перца, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать ломтиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и болгарский перец, посолить, поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 20 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свиные отбивные с овощами

Ингредиенты

300 г свинины, 100 г белокочанной капусты, 100 г патиссонов, 1 морковка, 2 ст. л. свиного жира, 3 ст. л. кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. Капусту вымыть, нашинковать. Патиссоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Отбивные выложить на смазанный жиром противень вперемежку с патиссонами, сверху выложить капусту и морковь, посолить. Запекать в разогретой до 20 °С духовке 40 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Жаркое из свинины и говядины

Ингредиенты

400 г свинины, 200 г говядины, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 луковицы, 1 ст. л. топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, перемешать с репчатым и зеленым луком, зеленью петрушки, полить уксусом и оставить на 4 часа.

Куски мяса выложить на смазанный салом противень, готовить в разогретой до 22 ˚С духовке 15 минут.

Жаркое из свинины, говядины и овощей

Ингредиенты

300 г свинины, 200 г говядины, 5 луковиц, 3 стручка болгарского перца, 1 баклажан, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена. Баклажан вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него мясо, болгарский перец, кружочки баклажана, кольца лука, полить топленым салом и готовить в разогретой до 20 °С духовке 20 минут.

Окорок в фольге

Ингредиенты

1 кг свиного окорока, 2 луковицы, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 зубчик чеснока, перец, соль .

Способ приготовления

Окорок промыть, нарезать кусками по 30–40 г.

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и чесноком. Поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Мясо достать, маринад слить и процедить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо перемешать с луком, посолить и поперчить, разделить на порционные части, завернуть каждую в фольгу и поместить в разогретую до 16 ˚С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с пряностями в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 100 г свиного сала, 2 зубчика чеснока, 5 г толченого мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Мясо промыть, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью соли, перца, мускатного ореха и чеснока. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый кусок мяса ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и поместить в разогретую до 18 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с овощами в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 3 луковицы, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 3 морковки, 200 мл кислого молока, 150 г свиного сала, 5 г молотого имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке на 4 часа, убрав в прохладное место. Затем молоко слить.

Из соли, перца и имбиря приготовить смесь, натереть ею куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и поместить в разогретую до 18 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с молодым картофелем в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 4 луковицы, 500 г молодого картофеля, 100 мл сухого белого вина, 2 морковки, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Картофель, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать: лук – кольцами, морковь и картофель – кружочками. Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, кружками картофеля и моркови выложить на фольгу, завернуть, прочно перевязать с одной стороны шпагатом, влить вино, завязать с другой стороны и поместить в разогретую до 160–18 °С духовку на 1–1,5 часа.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с зеленью

Ингредиенты

500 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени кинзы, ½ пучка зелени укропа, 2 ч. л. 3 %-ного уксуса, перец, соль .

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить на противень и готовить в разогретой до 20 °С духовке 35 минут, периодически сбрызгивая водой.

Ребрышки выложить на блюдо, посыпать зеленью и украсить кольцами лука.

Баранина с цукини

Ингредиенты

400 г баранины, 2 цукини, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа,½ пучка зелени кинзы, 100 г консервированного зеленого горошка, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, выложить на противень вместе с цукини, посолить, готовить в разогретой до 22 ˚С духовке 10 минут, затем поперчить, смазать взбитым яйцом и готовить еще 15 минут при температуре 18 ˚С.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо и кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить зеленым горошком.

Баранина по-дагестански

Ингредиенты

500 г баранины, 2 ст. л.растительного масла, 3 луковицы, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом.

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку растительного масла, томатную пасту и жарить в течение 7-10 минут.

Мясо промыть, нарубить небольшими кусками, выложить на противень, смазанный оставшимся растительным маслом, посолить, поперчить, влить бульон, тушить в разогретой до 18 °С духовке до выкипания бульона, затем добавить лук и зелень и жарить при температуре 22 °С 10 минут.

Баранина по-казахски

Ингредиенты

500 г баранины, 5 луковиц, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 пучок зелени кинзы, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом, добавить лук, перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа.

Куски мяса и кольца лука выложить на противень, поставить в разогретую до 22 °С духовку на 15 минут, затем выложить на блюдо, украсить веточками кинзы и кружочками лимона.

Баранина по-алжирски

Ингредиенты

500 г баранины, 4 луковицы, 3 недозрелых банана, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л.растительного масла, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Бананы вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, полить уксусом и оставить на 3 часа.

Маринованные куски мяса выложить на смазанный маслом противень вместе с бананами и готовить в разогретой до 20 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу полить кетчупом.

Жирная баранина с красным вином и помидорами

Ингредиенты

500 г жирной баранины, 6 помидоров, 2 луковицы, 2 ст. л. сухого красного вина, 3 ст. л. лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зелень укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, залить вином и оставить на 3 часа.

Мясо и помидоры выложить на противень, готовить в разогретой до 20 °С духовке 20–25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

При подаче к столу украсить веточками укропа.

Колбаски из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г бараньего сала, 2 луковицы, 1 ст. л. винного уксуса, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Фарш посолить, поперчить, перемешать и оставить на 2 часа.

Из фарша сформовать колбаски, выложить их на противень, смазанный салом, жарить в разогретой до 22 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая винным уксусом.

При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Говяжья печень со свиным садом

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 100 г свиного сала, 1 пучок зелени укропа, 50 г майонеза, перец, соль .

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить.

Сало нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Куски печени и сала выложить на противень, готовить в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая водой.

При подаче к столу полить майонезом и посыпать зеленью укропа.

Говяжья печень с айвой и тыквой

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 2–3 айвы, 100 г тыквы, 2 луковицы, 1 морковка, 30 г топленого сала,½ пучка зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки.

Тыкву вымыть, очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Печень промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и выложить на противень, смазанный топленым салом. Сверху выложить репчатый лук, айву, тыкву, морковь и зелень петрушки.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

Куриная печень с морковью и луком

Ингредиенты

500 г куриной печени, 2 морковки, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, посолить и поперчить, перемешать с майонезом.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Печень, морковь и лук выложить на противень, жарить в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая водой.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Печеночный паштет с картофелем и сыром

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 ст. л. майонеза, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Печень промыть, пропустить через мясорубку. Продукты выложить в смазанную сливочным маслом форму слоями: картофель, печень, лук, сыр, зелень петрушки. Каждый слой посолить, посыпать приправой и смазать майонезом.

Запекать в разогретой до 180–20 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

Охотничьи колбаски с брокколи

Ингредиенты

400 г охотничьих колбасок, 300 г брокколи, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Колбаски очистить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Сверху выложить колбаски, кусочки сливочного масла, посыпать перцем.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 15–20 минуту.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Сосиски с сыром и яйцом

Ингредиенты

5–6 сосисок, 100 г сыра, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 ч. л. муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, смазать полученной массой сосиски.

Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать при температуре 16 °С в течение 10 минут.

Колбаса с кабачками

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 200 г кабачков, 2 ч. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль .

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Колбасу нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху положить колбасу, посолить и запекать при температуре 18 °С в течение 10 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Говяжья печень, нашпигованная ветчиной

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 250 г ветчины, 20 мл растительного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец. Куски печени выложить на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 15 минут.

Ветчина в панировке

Ингредиенты

300 г ветчины, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать при температуре 16 °С в течение 5–7 минут.

Колбаса с сыром

Ингредиенты

300 г ветчинной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками. Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом форму, положить сверху ломтики сыра, запекать при температуре 16 ˚С в течение 5–7 минут.

При подаче к столу положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом.

Кабачки со свининой и рисом

Ингредиенты

2 небольших кабачка, 100 г риса, 300 г свинины, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 ст. л.растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. острой томатной пасты, 2 ч. л. 3 %-ного укуса, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Свинину промыть, пропустить через мясорубку.

Рис смешать с фаршем, луком, мякотью кабачков и укропом и наполнить этой смесью половинки кабачков, соединить их и перевязать нитками.

Кабачки выложить в глубокую форму, залить водой, посолить, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 5 минут, добавить растительное масло, перец, уксус и готовить в течение 20 минут при температуре 18 ˚С. Затем положить томатную пасту и готовить при температуре 16 ˚С 15–20 минут.

Огурцы с курицей

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут. Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить, смешать с мясом. Наполнить фаршем половинки огурцов. Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и готовить в разогретой до 18 ˚С духовке 10 минут.

Огурцы с говядиной

Ингредиенты

5–6 огурцов, 200 г говядины, 2 пучка зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку, смешать с луком и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

Баклажаны с копченой курицей

Ингредиенты

3 баклажана, 400 г филе копченой курицы, 2 луковицы, 1 ст. л. винного уксуса, 50 г ядер грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть часть мякоти, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, полить уксусом, оставить на 10 минут. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо мелко нарезать, перемешать с мякотью баклажанов, наполнить смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с разогретым оливковым маслом, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 5 минут, посолить, поперчить, положить лук, орехи, зелень кинзы, готовить 5 минут при температуре 18 ˚С.

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 200 г говяжьего фарша, 2 ст. л. риса, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и поставить в разогретую до 22 °С духовку на 10 минут. Затем положить томатную пасту и готовить еще 20 минут при температуре 16 °С. При подаче к столу смазать майонезом.

Баклажаны с бараниной

Ингредиенты

3 баклажана, 300 г вареной баранины, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, 20 мл растительного масла, лавровый лист,¼ ч. л. красного молотого перца, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, мелко нарезанной бараниной, луком и перцем.

Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить томатный соус, добавить лавровый лист. Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10–15 минут.

Помидоры с курицей

Ингредиенты

6–7 помидоров, 150 г куриного фарша, 1 луковица, 100 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти и семена. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Куриный фарш выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, смазать майонезом, выложить в форму и поставить в разогретую до 20 °С духовку на 5 минут.

Болгарский перец с мясом и рисом

Ингредиенты

6 стручков болгарского перца, 200 г говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 3 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить и крупно нарезать. Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком, перемешать с рисом, посолить.

Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить сливочное масло и поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и готовить при температуре 16 ˚С еще 10 минут.

Голубцы с бараниной

Ингредиенты

350 г баранины, 10–15 капустных листьев, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать.

Выложить фарш на подготовленные капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в форму, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и готовить в разогретой до 14 °С духовке в течение 40 минут.

Голубцы с курицей, рисом и корейской морковью

Ингредиенты

400 г филе курицы, 15–20 капустных листьев, 50 г риса, 100 г корейской моркови, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 мл томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей.

Фарш поперчить, посолить, добавить рис, зелень укропа и тщательно перемешать. Выложить фарш на подготовленные капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Обжаренный лук положить в глубокую форму, сверху выложить корейскую морковь и голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и готовить в разогретой до 16 ˚С духовке в течение 20 минут.

Голубцы по-украински

Ингредиенты

8-10 капустных листьев, 300–400 г свинины, 100 г копченого сала, 3 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. сметаны, 1 лавровый лист , 3 л. *растительного масла* , 4–5 *горошин черного перца* , соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть, обдать кипятком. Лук очистить, вымыть и разрезать на четверти.

Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш.

Листья свернуть конвертами, уложить в глубокую форму, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить томатную пасту, растительное масло, лавровый лист, перец.

Поставить в разогретую до 14 °С духовку на 30 минут.

При подаче к столу смазать сметаной, полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы с курицей под томатным соусом

Ингредиенты

400 г филе курицы, 8 капустных листьев, 4 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 50 г майонеза,½ пучка зелени укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Филе курицы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе курицы, посолить, поперчить.

На подготовленные капустные листья положить фарш, свернуть. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 15 минут. Положить морковь, помидоры, готовить еще 10 минут при температуре 16 ˚С, добавить майонез, готовить еще 10 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Голубцы с курицей и шампиньонами

Ингредиенты

8 капустных листьев, 300 г филе курицы, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковица, лавровый лист, приправа для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами и луком.

Фарш посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и тушить в течение 5 минут.

На середину подготовленных капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 10 минут, добавить приправу, лавровый лист, растительное масло, готовить еще 15 минут при температуре 18 ˚С.

Говядина с кабачками и фасолью

Ингредиенты

600 г говядины, 600 г кабачков, 3 луковицы, 2 морковки, 100 г консервированной фасоли, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в сливочном масле вместе с морковью.

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена и нарезать кубиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в горшочек, добавить кабачки, посолить, поперчить, положить лук и морковь, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 20 минут, затем добавить фасоль, готовить еще 20 минут при температуре 16 °С.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки.

Говядина с капустой и картофелем

Ингредиенты

600 г жирной говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Говядину, капусту, картофель и лук выложить в горшочки, добавить сливочное масло и томатную пасту, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить.

Запекать в разогретой до 18 ˚С духовке 25 минут. При подаче к столу, посыпать зеленью.

Говядина с беконом и овощами

Ингредиенты

600 г говядины, 100 г бекона, 4 луковицы, 4 стручка болгарского перца, 2 морковки, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 2 веточки базилика, 2 веточки тимьяна, цедра 1 лимона, 2 ч. л. сахара , і л. *красного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кубиками.

Бекон мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Базилик и тимьян вымыть и измельчить.

Растительное масло разогреть на сковороде, положить мясо, бекон, морковь, лук и чеснок, посолить, обжарить, выложить в горшочек, влить немного воды, добавить красный перец и поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут. Затем положить болгарский перец, сахар, цедру и тимьян, готовить еще 20 минут при температуре 18 °С.

При подаче к столу посыпать зеленью базилика.

Говядина с яблоками и алычой

Ингредиенты

600 г говядины, 200 г алычи, 2 яблока, 2 луковицы, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, душистый и черный перец горошком, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевины, нарезать кубиками.

Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Яблоки, алычу и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, перец, посолить, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, тушить готовить при температуре 18 ˚С 20 минут.

Добавить яблоки, алычу, лук, томатную пасту, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 20 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки.

Говядина с айвой и помидорами

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 2 помидора, 1 айва, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени кинзы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать крупными кубиками. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Айву и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 22 °С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, готовить в течение 20 минут при температуре 16 °С. Добавить айву, помидоры, лук, сметану, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 15 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью кинзы.

Говядина по-берлински

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г охотничьих колбасок, 100 г сосисок, 3 ст. л. топленого сала, 200 мл светлого пива, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. пшеничной муки, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 морковка, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Колбаски и сосиски нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку топленого сала, жарить в течение 5–7 минут, затем влить пиво, положить смесь томатной пасты и муки и тушить 10 минут.

Переложить мясо в горшочек, добавить сосиски и колбаски, образовавшийся при тушении соус процедить, залить им мясо.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Картофель, морковь, корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в сковороду, посолить, добавить лук, оставшееся сало и обжарить.

Овощи добавить к мясу. Горшочек поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки.

Говядина со сливками и черносливом

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г чернослива, 200 мл сливок, 2 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зеленого салата, ½ пучка зелени петрушки, ½ пучка зелени базилика, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чернослив вымыть, удалить косточки.

Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Листья салата вымыть, обсушить.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 10 минут на сильном огне, переложить в горшочек, добавить лук, морковь и чернослив, посолить, посыпать приправой, влить немного воды.

Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут, добавить зелень и сливки, готовить еще 20–25 минут при температуре 16 °С.

Готовое мясо выложить на тарелки, выстланные листьями салата, оформить оставшимися веточками базилика и петрушки.

Говядина с цветной капустой и шампиньонами

Ингредиенты

300 г говядины, 400 г цветной капусты, 200 г шампиньонов, 200 мл грибного бульона, 2 морковки, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать четвертинками (крупные грибы разрезать на 6–8 частей). Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью и шампиньонами в растительном масле.

Переложить в горшочек, добавить мясо, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 30–35 минут. Добавить цветную капусту и петрушку, готовить еще 10 минут при той же температуре.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Телятина с баклажанами и белыми грибами

Ингредиенты

400 г телятины, 600 г баклажанов, 50 г сухих белых грибов, 100 мл грибного бульона, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками, положить на 15 минут в холодную подсоленную воду. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Грибы промыть, замочить на 15 минут в кипяченой воде.

Телятину промыть, нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить баклажаны, лук, грибы, посолить, поперчить, залить бульоном, тушить в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать чесноком и зеленью петрушки.

Свиные ребрышки, запеченные с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г свиных ребрышек, 500 г болгарского перца, 100 мл растительного масла, 4 помидора, 1 ст. л. кетчупа, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 стручок горького перца, 1 пучок зелени петрушки и базилика, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать квадратиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Горький перец вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать.

Свиные ребрышки промыть и нарубить. Масло смешать с горьким перцем, кетчупом, солью и черным перцем. Свиные ребрышки залить приготовленным маринадом, оставить на 1 час, затем выложить в горшочек.

Добавить болгарский перец и помидоры, запекать в разогретой до 20 °С духовке 25–30 минут.

Готовые ребрышки выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и базилика.

Свинина с яблоками и орехами

Ингредиенты

500 г свинины, 4–5 кислых яблок, 100 г измельченных грецких орехов, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 мл сливок, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Свинину, яблоки и орехи выложить в горшочек, залить сливками и запекать в разогретой до 20 °С духовке 25–30 минут. Затем добавить зелень, аккуратно перемешать и запекать еще 5 минут.

Свинина по-китайски

Ингредиенты

500 г свинины, 100 г соевых ростков, 100 г замороженных листьев бамбука, 50 г сухих древесных грибов, 70 мл овощного бульона, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 1 ч. л. тертого имбиря, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, перец, соль .

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить в теплой кипяченой воде на 30 минут, затем воду слить, грибы нарезать соломкой. Петрушку и кинзу вымыть, мелко нарубить. Свинину промыть, нарезать кусочками, смешать с грибами, посолить, поперчить, выложить в горшочек.

Добавить бульон, смешанный с имбирем и лимонной цедрой, поставить на 35 минут в разогретую до 18 °С духовку.

Затем добавить соевые ростки и листья бамбука, запекать при температуре 22 °С 10 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и кинзы.

Свинина с болгарским перцем, карри и зеленью

Ингредиенты

450 г свинины, 400 г оливкового перца, 2 луковицы, 50 мл мясного бульона, 50 мл лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. л. карри, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полукольцами. Свинину промыть, нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, выложить с горшочек вместе с луком и болгарским перцем. Добавить бульон, смешанный с карри, поставить на 35–40 минут в разогретую до 18 ˚С духовку.

При подаче к столу посыпать блюдо петрушкой.

Свинина с шампиньонами и апельсином

Ингредиенты

500 г свинины, 300 г шампиньонов, 1 апельсин, 1 луковица, 20 г свиного жира, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками.

Мясо промыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо и грибы посолить, поперчить, выложить в горшочек, сверху положить кольца лука и дольки апельсина, добавить немного горячей воды и запекать в разогретой до 20 ˚С духовке 25–30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Свинина с капустой, репой и помидорами

Ингредиенты

400 г свинины, 400 г белокочанной капусты, 2 репы, 2–3 помидора, 50 мл овощного бульона, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени кинзы, ½ пучка зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть и нарезать небольшими кусочками. Репу вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Мясо и репу выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут. Переложить в горшочек, добавить капусту, репчатый лук, влить бульон, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 20 минут. Положить помидоры, готовить еще 15 минут при температуре 16 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы и петрушки.

Свинина с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты

400 г свинины, 500 г квашеной капусты, 50 г сушеных грибов, 1 ст. л. томатной пасты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 ст. л… растительного масла, 1 пучек зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, залить 200 мл воды, варить до готовности, бульон процедить, грибы мелко нарезать. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 10 минут, затем переложить в горшочки, добавить квашеную капусту, грибы и репчатый лук, посолить, поперчить, влить оставшееся растительное масло и грибной бульон, поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 10 минут. Положить томатную пасту и готовить при температуре 16 ˚С 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Свинина по-болгарски

Ингредиенты

600 г свинины, 4 стручка болгарского перца, 4 помидора, 100 г сыра, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 50 мл овощного бульона, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. л. паприки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кольцами.

Мясо промыть, нарезать ломтиками, натереть паприкой.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо, помидоры, лук и болгарский перец выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и бульон, накрыть горшочек крышкой и запекать в разогретой до 20 °С духовке 20 минут. Затем крышку снять, посыпать мясо и овощи сыром, запекать еще 3–4 минуты.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина с горошком и брокколи

Ингредиенты

400 г свинины, 300 г брокколи, 300 мл овощного бульона, 350 г свежего или замороженного зеленого горошка, 1 морковка, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Зеленый горошек вымыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 минуты (замороженный горошек можно не бланшировать). Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать.

Морковь и лук обжарить в растительном масле, переложить в горшочек, добавить свинину, посолить, поперчить, влить бульон, поставить в разогретую до 16 °С духовку на 30 минут. Добавить капусту, готовить еще 20 минут при той же температуре, положить зеленый горошек, готовить еще 3–5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Фрикадельки из свинины, запеченные в томатном соке

Ингредиенты

500 г свинины, 100 г риса, 200 мл томатного сока, 2 огурца, 1 луковица, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ст. л. измельченной зелени укропа, лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, замочить на 15 минут в теплой кипяченой воде. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис, зелень, соль, перец, тщательно перемешать.

Из полученной массы сформовать фрикадельки, выложить их в горшочек, залить подогретым томатным соком, добавить лавровый лист, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут.

При подаче к столу оформить фрикадельки кружочками огурцов.

Свинина с зеленью и томатом

Ингредиенты

500 г свинины, 2 ст. л. топленого сала, 3 луковицы, 2 морковки, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. яблочного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, красный молотый перец , соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения). Лук и морковь выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку топленого сала, томатную пасту и готовить на маленьком огне в течение 5 минут.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить оставшееся топленое сало, влить бульон и готовить в разогретой до 20 °С духовке в течение 20 минут, затем добавить лук, морковь и зелень, готовить 15 минут при температуре 16 °С.

При подаче к столу украсить блюдо оставшимися веточками зелени.

Свинина, запеченная с фасолью и тмином

Ингредиенты

450 г свинины, 4 ст. л. сливочного масла, 300 г белой консервированной фасоли, 2 помидора, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, ½ пучка зелени петрушки, 1 ч. л. тмина, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Муку обжарить на сковороде без масла. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать кубиками, выложить на сковороду, добавить тмин и 2 ст. л. сливочного масла, посолить, поперчить и жарить в течение 5 минут на сильном огне при простоянном помешивании. Затем переложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 20 минут, положить муку, помидоры, оставшееся масло, зеленый лук и зелень укропа, фасоль и запекать еще 10 минут при температуре 16 ˚С.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Баранина с кабачками и кукурузой

Ингредиенты

500 г баранины, 500 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 100 г консервированной кукурузы, 20 мл растительного масла, 150 мл сладкого томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки и укропа,¼ ч. л. молотой паприки, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачки вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Баранину промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, обжарить.

Переложить мясо в горшочек, добавить кабачки, кукурузу, соль, перец, паприку, влить томатный соус, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью и украсить кружочками помидоров.

Жаркое из баранины с лимоном

Ингредиенты

400 г баранины, 100 мл мясного бульона, 2 луковицы, 2 морковки, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 ч. л. паприки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в сливочном масле. Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок и полить им мясо. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо и пассерованные овощи выложить в горшочек, добавить лимонную цедру и паприку, влить бульон и запекать в разогретой до 20 °С духовке 25–30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Солянка из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 4 маринованных огурца, 3 маринованных зеленых помидора, 200 г замороженного зеленого горошка, 200 г сметаны, 4 клубня картофеля, 100 г оливок без косточек, 2 ч. л. лимонного сока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Огурцы и помидоры нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Мясо промыть, посолить, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, разложить по горшочкам, добавить картофель, зеленый горошек, огурцы и помидоры, посолить, поперчить, добавить сметану. Тушить в разогретой до 18 °С духовке 40 минут. Затем добавить оливки и зелень, тушить еще 5 минут.

Баранина с капустой и корейской морковью

Ингредиенты

500 г баранины, 500 г белокочанной капусты, 150 г корейской моркови, 100 г жира, 200 г сметаны, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, переложить в горшочек, добавить капусту, лук, корейскую морковь, лавровый лист, сметану.

Поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 1 час.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Кролик С квашеной капустой

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 300 г квашеной капусты, 2 помидора, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, переложить в горшочек.

Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, поставить в разогретую до 20 ˚С духовку на 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, готовить еще 15 минут при температуре 16 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью и украсить кружочками помидоров.

Кролик с шампиньонами и цветной капустой

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 400 г цветной капусты, 200 г шампиньонов, 1 морковка, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в подсоленной воде 1 минуту.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, переложить в горшочек.

Добавить грибы и овощи, посолить, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, готовить еще 15 минут при температуре 16 °С. При подаче к столу посыпать зеленью.

Кролик с картофелем и сметаной

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 600 г картофеля, 1 морковка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Коренья очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь, лук и коренья, посолить, поперчить, обжарить, переложить в горшочек. Положить сверху картофель, добавить немного воды, поставить в разогретую до 20 °С духовку на 15 минут. Затем добавить сливочное масло и сметану, готовить еще 15–20 минут при температуре 16 °С. При подаче к столу посыпать зеленью.

Кролик, запеченный с чесноком и кореньями

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 1 корень сельдерея, 1 морковка, ½ пучка зелени петрушки и базилика, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Морковь и коренья очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо промыть, положить в горшочек, добавить коренья и морковь, посолить, поперчить, добавить немного воды и поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10 минут. Затем добавить чеснок и часть зелени, запекать при той же температуре еще 20 минут.

При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Кролик с кабачками и сыром

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 500 г кабачков, 1 луковица, 3 яйца, 150 г тертого сыра, 100 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Кабачки вымыть, нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в сливочном масле.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Мясо кролика, кабачки и лук разложить по горшочкам, посолить, поперчить, залить яйцами, взбитыми со сливками, посыпать сыром.

Запекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Кролик с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Тушка кролика, 3–4 яблока, 100 г изюма без косточек, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 ч. л. пшеничной муки, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, нарубить порционными кусками, выложить в горшочки вместе с яблоками и изюмом, добавить лавровый лист. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и залить полученной смесью мясо с яблоками.

Запекать в разогретой до 18 °С духовке 35–45 минут, при подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Куриные крылышки с картофелем и грибами

Ингредиенты

500 г куриных крылышек, 500 г картофеля, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 1 морковка, 150 г сметаны, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать.

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Куриные крылышки промыть. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Картофель, морковь и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить крылышки, грибы, посолить, поперчить, положить сметану. Поставить в разогретую до 20 °С духовку на 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Курица, запеченная с овощами и яблоками в белом вине

Ингредиенты

400 г белого мяса курицы, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 4 помидора, 2 яблока, 100 мл куриного бульона, 100 мл белого вина, 1–2 зубчика чеснока, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 40 г сливочного масла и жарить в течение 7-10 минут.

Мясо, лук и чеснок выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, влить вино и бульон, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 10 минут, затем добавить помидоры и яблоки, положить лавровый лист, готовить еще 10 минут при температуре 16 ˚С.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Курица с айвой и сухофруктами

Ингредиенты

1 тушка курицы, 2 айвы, 2 луковицы, 100 г кураги, 100 г *чернослива,* 100 г *топленого масла, 100 г сметаны,* 1 пучок *зелени петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Курагу и чернослив замочить на 30 минут в теплой воде, затем промыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить.

Тушку курицы промыть, нарубить порционными кусками, выложить в горшочек, добавить масло, айву, лук, курагу, чернослив, влить немного воды, посолить, поперчить и готовить 30–35 минут при температуре 16 °С.

При подаче к столу полить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Курица, запеченная с краснокочанной капустой и рисом

Ингредиенты

500 г белого мяса курицы, 300 г краснокочанной капусты, 100 г изюма без косточек, 100 г риса, 100 мл куриного бульона, 100 мл сливок, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 10 г сушеного барбариса, перец, соль .

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, нарезать небольшими кусочками. Изюм промыть. Рис промыть, варить до полу готовности. Капусту вымыть, нашинковать, бланшировать в подсоленной воде 2 минуты, откинуть на сито. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Капусту смешать с курицей, рисом и изюмом, выложить в горшочек, залить бульоном, посолить и поперчить. Добавить барбарис, поставить в разогретую до 18 ˚С духовку на 10 минут, затем добавить сливки и готовить еще 20 минут при температуре 14 ˚С.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Курица, запеченная с гречневой кашей

Ингредиенты

600 г филе курицы, 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и обжарить вместе с луком в растительном масле.

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Филе курицы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками.

Бульон процедить. Гречневую крупу промыть, отварить, смешать с мясом курицы и овощами, выложить в горшочки.

Залить бульоном, смешанным со взбитыми яйцами, перцем и солью, поставить на 25–30 минут в разогретую до 20 °С духовку.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки и укропа.

Курица, запеченная с луком и апельсиновым соком

Ингредиенты

1 тушка курицы, 4 луковицы, 4 апельсина, 4–5 ст. л. оливкового масла, ½ сушеного стручка острого перца, ½ ч. л. черного молотого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, один нарезать кружочками, из оставшихся выжать сок. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Тушку курицы промыть, нарубить, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным острым перцем и кольцами лука, полить апельсиновым соком и оливковым маслом, поставить в прохладное место на 30 минут. Затем выложить курицу в горшочек, залить маринадом, добавить лук и поставить на 25–30 минут в разогретую до 20 ˚С духовку. При подаче к столу посыпать курицу зеленью и украсить кружочками апельсина.

Жаркое из курицы, маринованной в красном вине

Ингредиенты

Тушка курицы, 150 мл красного вина, 4 помидора, 3 морковки, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 луковицы, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Морковь, корень петрушки и сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада в кипящую воду (0,7 л) положить соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, морковь, коренья. Кипятить 10 минут, затем влить вино и кипятить еще 5 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Тушку курицы промыть, нарезать порционными кусками, залить охлажденным маринадом, оставить в прохладном месте на 2 часа.

Выложить курицу в горшочек, добавить помидоры и лук, залить маринадом и запекать в разогретой до 16 ˚С духовке 45–50 минут.

При подаче к столу посыпать курицу зеленью укропа и петрушки.

Куриные фрикадельки с грибами

Ингредиенты

600 г филе курицы, 300 г шампиньонов, 300 мл грибного бульона, 2 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 50 г панировочных сухарей, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. топленого масла, 1 яйцо,½ пучка зелени петрушки, ¼ ч. л. молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Грибы промыть. Мясо курицы пропустить через мясорубку вместе с луком и грибами, добавить молоко, яйцо, панировочные сухари, соль, перец, перемешать и сформовать фрикадельки. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Выложить фрикадельки в горшочек, залить бульоном, добавить топленое масло и запекать в духовке, разогретой до 20 °С, 25 минут.

Подать к столу, посыпав зеленью петрушки и гарнировав кружочками помидоров и огурцов.

Курица, запеченная с чесноком и сметаной

Ингредиенты

1 тушка курицы, 100 г помидоров черри, 250 г сметаны, 5 г сахара, лавровый лист, 3 зубчика чеснока чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, черный перец горошком, соль .

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Помидоры черри вымыть. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и чеснока

приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты.

Тушку курицы промыть, нарубить, выложить в горшочек, залить приготовленным соусом. Поставить горшочек в разогретую до 18 ˚С духовку на 1 час.

При подаче к столу украсить курицу помидорами черри и посыпать рубленой зеленью.

Филе курицы, запеченное с медом и орехами

Ингредиенты

500 г филе курицы, 2 яблока, 50 г меда, 70 г ядер грецких орехов, 50 мл белого вина, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Филе курицы смешать с яблоками и луком, выложить в горшочек, добавить мед, вино, рубленые орехи, перец и соль, запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 35 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки.

Индейка, запеченная с пряностями

Ингредиенты

800 г филе индейки, 3–4 помидора, 200 мл овощного бульона, 100 г топленого масла, 100 г муки,¼ ч. л. молотой гвоздики, 2 г корицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, обвалять в муке, жарить на сковороде в топленом масле 4–5 минут, затем переложить в горшочек, добавить помидоры и бульон, посолить, запекать в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Индейка с клюквой

Ингредиенты

600 г филе индейки, 150 г сливочного масла, 200 г клюквы, 15 г сахара, 100 г сала, 5 г мускатного ореха, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками. Сало промыть, нарезать кубиками.

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Клюкву перебрать, вымыть.

Индейку, сало и клюкву выложить в горшочек, добавить пряности и соль, полить растопленным сливочным маслом и запекать в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и кинзы.

Индейка с беконом

Ингредиенты

500 г филе индейки, 150 г бекона, 2 луковицы, 2 морковки, 15 г нарезанного имбиря, 3 г мускатного ореха, 50 г топленого масла, 5 г красного молотого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль .

Способ приготовления

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками. Бекон нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Индейку, бекон и овощи положить в горшочек, добавить топленое масло, имбирь, мускатный орех, перец и соль, влить немного горячей воды, накрыть горшочек крышкой и запекать в разогретой до 16 ˚С духовке 35 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Индейка в собственном соку

Ингредиенты

800 г индейки, 2 луковицы, 100 г зелени петрушки и укропа, перец, соль .

Способ приготовления

Индейку промыть, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо индейки смешать с луком и зеленью, посолить, поперчить, выложить в горшочек.

Плотно закрыть горшочек крышкой, поставить в разогретую до 16 ˚С духовку на 35–40 минут.

Индейка, запеченная с томатом и горчицей

Ингредиенты

1 кг индейки, 2–3 луковицы, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 150 мл виноградного уксуса, 30 г томатной пасты, 30 г горчицы, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 5 г красного молотого перца, 5 г черного перца горошком, 5 г душистого перца горошком, соль .

Способ приготовления

Индейку промыть, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Морковь, лук и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления соуса смешать виноградный уксус, томатную пасту, горчицу, растительное масло. Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, перец, кипятить 5 минут.

Мясо индейки выложить в горшочек, добавить лук, морковь и коренья, залить приготовленным соусом, запекать в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Сардельки, запеченные с квашеной капустой

Ингредиенты

500 г сарделек, 500 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 200 мл светлого пива, ½ пучка зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Сардельки нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Лук и корень петрушки обжарить в растительном масле, смешать с квашеной капустой и сардельками, переложить в горшочек, добавить томатную пасту, влить пиво и поставить в разогретую до 16 °С духовку на 10 минут.

Добавить зелень, посолить, поперчить, перемешать, готовить еще 3 минуты при той же температуре.

Утка с брусникой

Ингредиенты

1 тушка утки, 50 г сливочного масла, 200 г брусники, 1 пучок зелени петрушки, 200 мл овощного бульона, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль .

Способ приготовления

Тушку утки промыть, нарубить порционными кусками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Бруснику перебрать, вымыть. Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем.

Натереть полученной смесью куски утки, выложить в горшочек, залить бульоном и запекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 1 часа. Затем добавить бруснику, сахар и сливочное масло, запекать еще 15 минут при той же температуре. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Тушка утки, 2–3 кислых яблока, 100 г изюма, 100 г ядер грецких орехов, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать крупными дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Изюм промыть. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть, нарубить порционными кусками, поперчить, посолить, жарить на сковороде с разогретым топленым маслом до образования золотистой корочки.

Переложить куски утки в горшочек, добавить сметану, яблоки, лук, изюм, орехи, влить немного воды и запекать при температуре 18 °С 45 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Говяжья печень с картофелем и грибами

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 4 клубня картофеля, 250 г вешенок, 100 мл сливок, 100 мл мясного бульона, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Вешенки промыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 3 минут.

Картофель, вешенки и лук выложить на сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 5–7 минут.

Картофель, лук и печень выложить в горшочек, добавить оставшееся растительное масло, поставить в разогретую до 22 ˚С духовку на 3 минуты, затем влить сливки, бульон, готовить в течение 7-10 минут при температуре 16 ˚С. Посолить, поперчить, положить томатную пасту и готовить еще 5–7 минут при той же температуре.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Говяжья печень с картофелем и солеными огурцами

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 5 клубней картофеля, 3 помидора, 2 морковки, 3 соленых огурца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 мл растительного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Подготовленную говяжью печень промыть и крупно нарезать. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками.

Говяжью печень выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить.

Переложить в горшочек, добавить картофель, морковь, помидоры, лук, огурцы, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 40 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью и чесноком.

Говяжья печень с овощами

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 2 клубня картофеля, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 100 г белокочанной капусты, 200 г сметаны, 1 ст. л. топленого масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа , 4–6 *горошин черного перца, перец, соль.*

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, нарезать кубиками.

Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Капусту и зелень петрушки вымыть, нарубить.

Печень, картофель, корень петрушки, морковь, лук и капусту выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить топленое масло, поставить в разогретую до 22 °С духовку на 5 минут, затем положить сметану, влить немного воды, добавить перец горошком, лавровый лист и готовить при температуре 18 °С 25–30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Телячья печень, запеченная с картофелем в томате

Ингредиенты

500 г телячьей печени, 500 г картофеля, 2 моркови, 300 г томатной пасты, 2 луковицы, 2 ст. л. топленого масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки,¼ ч. л. черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Печень промыть, нарезать кусочками и обжаривать в масле вместе с луком и морковью в течение 5 минут.

Затем смешать с картофелем, переложить в горшочек, влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и поставить в разогретую до 20 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Куриная печень, запеченная с каперсами

Ингредиенты

500 г куриной печени, 1 корень петрушки, 1 морковка, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 г каперсов, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать. Куриную печень промыть, крупно нарезать, выложить в горшочек, добавить лук, морковь и корень петрушки, посолить, поперчить, влить немного воды, поставить в разогретую до 15 °С духовку на 15 минут.

Каперсы нарезать, спассеровать в сливочном масле, добавить в горшочек, готовить еще 20 минут при той же температуре.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Куриная печень, запеченная с майонезом

Ингредиенты

500 г куриной печени, 4 помидора, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, соль .

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и крупно нарезать. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Печень промыть, мелко нарезать, переложить в горшочек, добавить помидоры, морковь, корень петрушки, перец, соль, лук, лавровый лист, майонез, запекать в разогретой до 14 ˚С духовке 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пицца

Пицца овощная сборная

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 помидор, 1 маринованный помидор, 1 маринованный огурец, 1 маринованный перец, 3 маринованные морковки, 10 г сливочного масла, специи, соль.

Для соуса: 3 ст. л. майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 ст. л. зелени сельдерея (мелко нарубленной).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки дольками.

Перец порезать узкими кусочками, маринованные помидоры – кружками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с морковью и творогом

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 морковки (сладкие), 100 г творога (нежирного), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить творожно-морковную массу. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ ч. л. соли.

Для начинки: 1 морковка (сладкая), 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г сахара.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле.

Заправить смесь сахаром и дать постоять. Выложить на тесто овощную смесь. Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Пицца острая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 морковка, 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле.

Заправить смесь специями и пряностями по вкусу, дать настояться.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца капустная

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 300 г капусты (свежей), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности на растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с маринованной капустой

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа .

Для начинки: 300 г маринованной или соленой капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Потушить капусту на растительном масле до полу готовности.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с цветной капустой и колбасой

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г цветной капусты, 200 г докторской колбасы, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса:½ стакана кетчупа (острого), 4 ст. л. свежих сливок (повышенной жирности), 4 столовые зелени петрушки и укропа (мелко нарубленных).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Разделить капусту на части, сварить их в подсоленной воде до полуготовности и выложить на тесто, смазанное маслом. Нарезать мелко колбасу и положить на цветную капусту. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Пицца с тушеной морковью

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 1 морковки (сладких), 50 г сливочного масла, 30 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать морковь соломкой и потушить на сливочном масле. Когда она будет готова, посыпать сахаром, дать немного постоять и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом.

Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца со сладкой репой

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа .

Для начинки: 300 г репы, 50 г сахара, 10 г растительного масла .

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Репу отварить до полу готовности. Ложкой размять мякоть и смешать с сахаром. На тесто, смазанное маслом, выложить сладкую кашицу из репы.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца с пикантными баклажанами

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа .

Для начинки: 1 баклажан (крупный), 2 красных перчика (острых), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль .

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 ст. л. кетчупа (острого), 1 ст. л. измельченного зеленого лука, веточки свежей петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками, потушить на растительном масле до полуготовности и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом.

Разрезать перчики на небольшие кусочки и посыпать ими баклажанные колечки. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с капустой и кабачками

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 200 г кабачков, 100 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец на кончике ножа,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут.

Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и потушить на растительном масле со специями. Нарезать кабачки маленькими кубиками и также потушить.

Выложить на тесто приготовленные овощи, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца капустная под яичной заливкой

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г капусты (свежей), 2 яйца, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 1,2 стакана кетчупа, 4 ст. л. сливок (повышенной жирности), 4 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом.

Добавить специи. Взбить яйца, посолить и залить ими пиццу. Поднять края теста.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с капустой под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 10 г сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 ст. л. кетчупа (острого), 1 ст. л. зеленого лука (измельченного), веточки свежей петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой, потушить на растительном масле со специями и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить томатным соусом.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и апельсином

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г мякоти тыквы, 1 апельсин (крупный), 30 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Пропустить мякоть тыквы через мясорубку, очистить апельсин от корочки и цедры, размять и добавить к прокрученной тыкве.

Осторожно перемешать все с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить смесь.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с кабачками в сметане

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г дрожжей, 60 г сливочного маргарина,½ ч. л. соли .

Для начинки: 3 кабачка (небольших), 120 г сметаны, 50 г растительного масла, специи (любые), соль .

Для соуса: 230 г томатной пасты без ароматических добавок, 2 ч. л. яблочного уксуса, ½ ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сахара, соль на кончике ножа .

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Кабачки нарезать маленькими кубиками, обжарить на растительном масле и выложить на тесто. Посолить, добавить специи, залить сметаной. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с солеными баклажанами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана (небольших), 200 г ветчины, 120 г растительного масла, 20 г столового уксуса, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. кетчупа (чесночного),½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны небольшими кубиками, слегка обжарить на растительном масле и залить смесью растительного масла и уксуса. Оставить на 3 часа.

Нарезать ветчину тонкими ломтиками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить кусочки баклажанов и ломтики ветчины. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана (небольших), 2 помидора (свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. кетчупа (чесночного),½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками и потушить на растительном масле со специями до полу готовности.

Нарезать помидоры колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить колечки баклажанов и помидоров, посолить.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с картофелем и кабачками

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа .

Для начинки: 2 картофелины, 2 кабачка (небольших), 30 г пшеничной муки, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль .

Для соуса: ½ стакана кетчупа (острого), 4 ст. л. сливок (повышенной жирности), 4 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать картофель и кабачки мелкими кубиками, слегка обвалять в муке и тушить на растительном масле до полуготовности.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленные овощи. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца со свежими огурцами под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока, соль на кончике ножа .

Для начинки: 5 огурцов (свежих), 250 мл сметаны, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать огурцы как можно более тонкими колечками, выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Залить небольшим количеством сметаны. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с тыквой и картофелем под майонезом

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ ч. л. соли .

Для начинки: 100 г мякоти тыквы, 2 картофелины, 250 г майонеза, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать тыкву и картофель кубиками, припустить на пару до полуготовности и выложить на тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить майонезом. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Пицца с помидорами, перцем и яйцами под майонезом

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 18 г дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла,½ стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 помидора (свежих), 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, 100 г майонеза, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать помидоры и перцы тонкими дольками. Сварить яйца вкрутую и нарезать колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить дольки овощей и кусочки яиц. Посолить, добавить специи. Залить пиццу майонезом.

Поднять края теста. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с томатами и пикантным рисом

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г риса, 2 помидора (свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 ст. л. кетчупа (острого), 1 ст. л. измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Отварить рис в подсоленной воде, затем слегка поджарить в растительном масле со специями и выложить на смазанное сливочным маслом тесто.

Помидоры нарезать кружочками и положить на рис. Посолить, поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и яблоками

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей , 60 г *сливочного маргарина, 1½ ч. л. соли.*

Для начинки: 200 г мякоти тыквы , 2 *яблока (сладких), 3 ч. л. сахара.*

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут.

Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Тыкву пропустить через мясорубку, яблоки очистить от кожицы и сердцевинок и натереть на терке. Перемешать все с сахаром и выложить на тесто.

Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Пицца с грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого),½ ч. л.черного молотого перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы отварить со специями, нарезать тонкими дольками и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с помидорами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г белых грибов, 2 помидора (свежих), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза, 150 г сыра (тертого, легко плавящегося), 1 яйцо (сваренное вкрутую),½ ч. л. красного молотого перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы очистить от пленки, нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Помидоры нарезать кусочками.

На смазанное маслом тесто выложить готовые грибы и кусочки помидоров. Посолить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с баклажанами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана, 100 г грибов (любых), 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого), 1 ч. л. яблочного уксуса, 3 ст. л. зелени петрушки и сельдерея (мелконарезанной), ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими колечками и обжарить в растительном масле. На смазанное маслом тесто выложить подготовленные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи, поднять края. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареными грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 помидора (свежих), 100 г грибов (свежих, любых), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 ст. л. сливок (повышенной жирности), 4 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Нарезать мелкими кусочками грибы, обжарить на растительном масле. Нарезать помидоры тонкими колечками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить грибы, на них колечки помидоров. Посолить, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с маринованным перцем и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 2 маринованных перца, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Для соуса: 4 помидора, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец на кончике ножа, ½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Белые грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить со специями. Перчики нарезать тонкими длинными дольками. Подготовленные продукты выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с белыми грибами и луком под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, зелень петрушки и укропа (мелконарезанная), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленную начинку, посолить, добавить специи. Поднять края. Залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре.

Горячую пиццу нарезать, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с «пьяными» грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. рафинированного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 0,2 стакана белого вина, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого), 1 ч. л. яблочного уксуса, 3 ст. л. зелени петрушки и сельдерея (мелконарезанных),½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы нарезать тонкими дольками и припустить на сковороде со сливочным маслом и белым вином.

Подготовленную начинку выложить на тесто, посолить, добавить специи.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с каштанами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г каштанов, 100 г грибов (свежих, любых), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Каштаны очистить от кожицы, отварить в подсоленной воде и нарезать тонкими дольками.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить готовые продукты, посолить, добавить специи.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Пицца с грибами и яйцом под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г грибов (свежих, любых), 2 яйца, 70 г сметаны, 10 г сливочного масла, зелень петрушки (мелко нарубленная), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями.

Сварить яйца вкрутую.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить отваренные грибы и нарезанные тонкими дольками яйца. Посолить.

Поднять края, залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре.

Горячую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с морковью и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г шампиньонов, 50 г красной консервированной фасоли, 50 г белой консервированной фасоли, 1 морковка, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза, 200 г сыра (тертого, любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ ч. л. красного молотого перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле.

Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками.

На смазанное сливочным маслом тесто выложить дольки грибов, моркови и фасоль. Посолить, поперчить.

Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Лесная»

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г маринованных шампиньонов или вешенок, 130 г сыра «Пармезан» (тертого).

Для соуса: 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого), 1 ч. л. яблочного уксуса, 3 ст. л. зелени петрушки и сельдерея (мелко нарезанных), ½ ч. л. молотого черного перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем раскатать тонким слоем и выложить на предварительно смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Горячую пиццу нарезать, полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами, помидорами и чесноком

Ингредиенты

Для теста: 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей,½ ч. л. соли.

Для начинки: 4 помидора (свежих, спелых), 5 шампиньонов, 3 зубчика чеснока (молодого), 2 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко нарубленных), 4 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. молотого черного перца,½ ч. л. соли.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза, 150 г сыра (тертого, любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ ч. л. молотого красного перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте.

Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто.

Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут, затем достать и остудить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу.

Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать сверху зеленью. Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами в сметанном соусе

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовых ложки растительного масла,½ ч. л. соли .

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г сметаны (нежирной), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль .

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы очистить от пленки, разрезать на тонкие дольки, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности.

Затем выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить, добавить специи.

Поднять края. Запечь в заранее разогретой духовке.

Пицца с опятами, груздями и сыром

Ингредиенты

Для теста: 520 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка (сырых), 1 ч. л. соли .

Для начинки: 430 г лесных опят (отварных), 120 г соленых или маринованных груздей, 3 помидора (спелые), 3 небольших кусочка ветчины (нежирных), 2 зубчика чеснока (молодого), 5 ст. л. растительного масла, 1 луковица (некрупная), 2 ст. л. зелени укропа (мелко нарубленной), 100 г сыра (легко плавящегося), ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Для соуса: 5 помидоров (спелых), 60 г сыра (любого), 4 ст. л. клюквы и брусники (свежих), 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. измельченных ядер грецкого ореха, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки, посолить и замесить руками или миксером однородное тесто.

Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло, посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой.

Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов. Посыпать тертым сыром и зеленью, оставить на 20 минут в теплом месте. Затем поместить в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу.

Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды. Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми).

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Осенний вальс»

Ингредиенты

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 3 яичных желтка (сырых), 1 ч. л. соли.

Для начинки: 230 г грибов (любых, лесных), 40 г сливочного масла, 3 помидора (свежих), 6 ст. л. растительного масла, 1 луковица (некрупная), 1 зубчик чеснока, 100 г сыра «Рокфор», 3 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко измельченных), 1½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Для соуса: 4 помидора, 60 г сыра (твердых сортов), 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. измельченных лесных орехов (жареных), 1 ч. л. гранатового сока,½ ч. л. молотого красного перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить, влить растительное масло и всыпать муку небольшими порциями. Замесить однородное тесто, раскатать его тонким пластом. Выложить на смазанный маслом противень, сделать невысокие бортики по краям лепешки и оставить на 40–50 минут.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером или протереть через сито.

Добавить растительное масло, мелко нарубленный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать перец и соль, выложить в глубокую сковороду и тушить под крышкой в течение 45 минут, периодически помешивая.

Полученную массу слегка остудить и ровным слоем выложить на тесто. Сверху положить мелко нарезанные и обжаренные в сливочном масле грибы, посолить, посыпать натертым сыром и зеленью и поставить пиццу в разогретую духовку. Запечь до готовности.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть пропустить через мясорубку вместе с сыром.

Добавить ореховую крошку, сметану, гранатовый сок, перец и соль, взбить миксером.

Горячую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Изысканная»

Ингредиенты

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка (сырых), соль на кончике ножа.

Для начинки: 120 г маринованных вешенок или груздей, 4 желтых помидора, 1 луковица (некрупная), 2 ст. л. зелени петрушки или сельдерея (мелко нарубленных), 60 г томатной пасты (готовой), 3 ст. л. оливкового масла, 320 г тертого сыра (любого твердых сортов), ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Для соуса: 4 ст. л. сметаны (нежирной), 60 г опят или белых грибов (вареных), 120 г сыра «Тильзитер» (тертого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто.

Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером.

Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в разогретую духовку, запечь до подрумянивания.

Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогревать на водяной бане в течение 2 минут.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Весенняя»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 320 г сморчков или строчков (отварных), 200 г ветчины (нежирной), 1 яйцо (сваренное вкрутую).

Для соуса: 2 яйца, 0,7 стакана питьевой воды, 1 ст. л. лимонного сока (свежевыжатого),½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли, веточки петрушки или укропа (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто.

Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень, снова взбить или размешать ложкой.

Полить соусом пиццу и запечь в духовке до готовности.

Пицца «К ужину»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 220 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 помидора (спелых), 400 г белых грибов или подосиновиков, 3 зубчика чеснока, 350 г сыра «Моцарелла», 5 ст. л. оливкового масла, 3 луковицы (некрупные),½ ч. л. молотого черного перца.½ ч. л. соли.

Для соуса: 120 г малосоленых белых груздей, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ ч. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1½ ст. л. муки, посолить, растереть образовавшиеся комочки.

Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем.

Полученную массу тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна испариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить, посолить.

Полученную массу взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами и зеленым горошком

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 1 стакан питьевой воды,

2 ст. л. сливочного маргарина, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. кетчупа «Чили», 1 ч. л. соли.

Для начинки: 230 г подберезовиков или подосиновиков, 200 г маринованных вешенок, 1 банка консервированного зеленого горошка, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, 100 г тертого сыра (любого), 2 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко нарезанных).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на шесть равных частей, раскатать их тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Лесные грибы очень мелко нарезать (кубиками или соломкой), отварить на пару до готовности.

Выложить на тесто томатную пасту, смешанную с майонезом, затем разместить вареные грибы, накрыть их маринованными вешенками.

Яйца отварить вкрутую, нарезать тонкими кружочками, выложить поверх грибов.

Посыпать тертым сыром, смешанным с зеленью и зеленым горошком, и поставить в горячую духовку.

Запекать до подрумянивания. Соединить сливки с орехами и лимонным соком, взбить миксером до однородного состояния.

Горячие пиццы разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать вымытой и обсушенной клюквой (или брусникой), подать на стол.

Пицца творожно-грибная

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан молока (цельного), 300 г пшеничной муки, 1 ст. л. растительного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яичный желток (сырой), 2 ст. л. творога, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 помидора (спелых, сочных), 5 маринованных шампиньонов, 5 небольших ломтиков сыра (любого твердых сортов), 120 г тертого сыра (легкоплавящегося), 2 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. тимьяна, 1 ч. л. молотого сухого базилика,½ ч. л. соли.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито или измельченный блендером творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа.

Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20–30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Шампиньоны нарезать соломкой.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки твердого сыра, посыпать специями, сверху равномерно распределить тертый легко плавящийся сыр.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Полить пиццу горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Оригинальная»

Ингредиенты

Для теста:½ стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. рафинированного растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 6 помидоров (некрупных, спелых), 50 г репчатого лука, 3 ст. л. мелко нарубленных анчоусов или анчоусовой пасты, 30 г зеленых консервированных оливок, 4 ст. л. рафинированного оливкового масла, 6 небольших кусочков сыра «Моцарелла», соль на кончике ножа.

Для соуса: готовый горчичный или пикантный соус .

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в стеклянную или эмалированную емкость, развести подогретым молоком, добавить соль, 1½ ст. л. муки, перемешать до растворения комочков. Добавить яйцо, взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая оставшуюся муку.

Влить масло тонкой струйкой, замесить однородное тесто. Положить его в теплое место и дать подойти.

Примерно через 30 минут раскатать тесто в тонкий округлый пласт и выложить его на смазанный растительным маслом плоский противень.

Лук измельчить блендером или нашинковать острым ножом, обжарить в оливковом масле до темно-золотистого цвета, остудить.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками, выделившийся сок слить. Выложить на лепешку из теста сначала слегка подсоленные помидоры, затем лук, анчоусы (или анчоусовую пасту) и оливки, сверху положить кусочки сыра.

Через 10–15 минут поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Готовую пиццу полить соусом.

Пицца «Фрегат»

Ингредиенты

Для теста: 550 г пшеничной муки, 100 г натурального сливочного масла, 2 яичных желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 6 консервированных анчоусов, 50 г репчатого лука (измельченного), 100 г томатной пасты, 4 помидора (некрупных), 300 г сыра «Пармезан» (натертого на мелкой терке), 3 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец на кончике ножа, соль на кончике ножа.

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 100 г сыра «Пармезан» (натертого на мелкой терке), 1 яйцо.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, положить желтки, посолить и замесить однородное тесто.

Раскатать его в тонкую лепешку, выложить на предварительно смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики и оставить на 10–15 минут.

Приготовить начинку: помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, равномерно распределить по поверхности лепешки, сверху разложить кусочки консервированных анчоусов, смешанные с томатной пастой, полить оливковым маслом.

Посыпать пиццу сначала луком, затем тертым сыром, поперчить, посолить.

Запечь в духовке до готовности (сыр должен полностью расплавиться).

Для соуса сметану смешать с тертым сыром и яйцом, взбить венчиком или миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Итальянская симфония»

Ингредиенты

Для теста: 0,3 молока, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 200 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г помидоров (свежих, спелых), 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 120 г сыра «Пармезан» (измельченного), 3 ст. л. растительного масла, 250 г тигровых креветок (очищенных) или крабового мяса, 4 ст. л. консервированных зеленых оливок, 3 ст. л. зелени укропа, петрушки и кинзы (мелко нарубленных), ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Для соуса: готовый томатный или горчичный соус .

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить в него 1½ ст. л. муки, перемешать до исчезновения комочков. Понемногу влить растительное масло, вбить яйцо, добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной или хлопчатобумажной салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут.

Полученную массу раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать невысокие бортики по краям.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мелко нарезать или измельчить блендером вместе с луком и обжарить в кипящем растительном масле, постоянно помешивая. Через 3–4 минуты добавить натертый на терке чеснок, соль и перец.

Выложить полученную пасту на лепешку из теста, разровнять по всей поверхности.

Разложить на ней оливки, креветки (или крабовое мясо) и сыр, поставить пиццу в духовку или микроволновую печь и довести до готовности (сыр должен расплавиться).

Пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол.

Пицца «Капитолийская»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 15 г порошкообразных дрожжей, 0,3 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,3 стакана молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 банка консервированных анчоусов в масле, 200 г пюре из свежих томатов, 5 кусочков «Моцареллы» (небольших), ½ ч. л. орегано, 2 ст. л. рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для соуса: готовый горчичный, сливочный или сметанный соус.

Способ приготовления

Разбавить молоко водой, подогреть на медленном огне, добавить дрожжи и перемешать.

Через 10 минут понемногу всыпать муку, добавить яйца, соль и растопленное на водяной бане сливочное масло, замесить однородное тесто. Сформовать круглый ком и оставить в теплом месте на 30 минут.

Полученную массу разделить на несколько кусков, раскатать тонкие лепешки и аккуратно выложить на противень, смазанный маслом.

Нанести на поверхность растительное масло, разложить небольшими порциями томатное пюре, кусочки анчоусов и сыра, посыпать орегано, посолить. Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Разложить лепешки по тарелкам, полить горячим соусом и подать на стол.

Пицца «Морское изобилие»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 220 г пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г помидоров, 200 г крабового мяса, 60 г консервированных щупальцев кальмаров, 3 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 140 г сыра «Моцарелла», ½ ч. л. майорана, ½ ч. л. черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 60 г консервированной морской капусты, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо (вареное), молотый черный перец на кончике ножа, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1½ ст. л. муки, посолить, влить тонкой струйкой растительное масло, вбить яйцо, перемешать или взбить миксером. Добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 40 минут.

Раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить и протереть через сито или очень мелко нарезать.

Полученную массу поместить в небольшую эмалированную кастрюльку, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль и специи, перемешать. Поставить емкость на слабый огонь и варить до испарения лишней жидкости.

Крабовое мясо и щупальца кальмаров отварить до готовности (если продукты консервированные, нарезать их мелкими кусочками), выложить ровным слоем на поверхность теста, покрыть томатной смесью, сверху посыпать измельченным сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь на среднем огне до полного расплавления сыра.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером, яйцо натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Понемногу добавляя сметану, растереть соус ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу смазать соусом и подать на стол.

Пицца «Пряные анчоусы»

Ингредиенты

Для теста: 220 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 120 г сливочного масла, 4 яичных желтка (сырых), соль на кончике ножа.

Для начинки: 5 маринованных помидоров, 200 г сыра «Моцарелла», 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 15 консервированных зеленых оливок, 60 г *консервированных анчоусов,1½ ч. л. орегано,* ½ *ч. л. тимьяна, 1½ ч. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа .*

Для *соуса: 50 г сухого красного вина, 4 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. зелени укропа и петрушки (мелко нарубленных), молотый красный перец, соль.*

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить желток и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Посолить, добавить сахар, замесить однородное тесто.

Раскатать тонкую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень и завернуть края.

Маринованные помидоры очистить, мякоть протереть через сито или измельчить блендером, полученную массу разогреть на слабом огне в эмалированной емкости. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нарубленный репчатый лук, положить специи и соль, перемешать и варить под крышкой в течение 2–3 минут.

Полученную массу остудить, выложить ровным слоем на подготовленное тесто. Украсить кусочками анчоусов и оливками, посыпать натертым сыром.

Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Подогретое вино смешать с томатной пастой, добавить соль, перец и зелень, растереть ложкой или взбить миксером.

Пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Морской царь»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 25 г порошкообразных дрожжей, 5 ст. л. растительного масла, 100 мл питьевой воды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г готовых очищенных эскарго (консервированных или тушеных), 350 г морских моллюсков, 200 г филе копченой скумбрии или ставриды, 350 г помидоров (свежих), 3 ст. л. растительного масла, соль.

Для соуса: 1 ч. л. оливкового масла, 3 ст. л. соевой пасты или соуса, 1 яйцо, 1 ½ столовых ложки сливок (жирных).

Способ приготовления

Дрожжи размешать в теплой воде, понемногу добавить муку, влить растительное масло и посолить. Хорошо вымесить тесто руками или миксером, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем, нарезать квадратными кусками и разложить их на смазанном маслом противне.

Моллюски ополоснуть в проточной воде, положить на предварительно разогретую сковороду и дождаться раскрытия раковин. Извлечь мякоть, нарезать тонкими ломтиками, смешать с мелко нарубленными эскарго и рыбным филе. Помидоры вымыть, нашинковать кружочками, посолить.

Смазать куски теста растительным маслом, выложить помидоры ровным слоем, сверху распределить морепродукты. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности. Оливковое масло растереть ложкой, понемногу добавляя соевую пасту (или соус), яйцо и сливки, взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Поставить соус в холодильник на 30 минут.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с кетой и кальмарами

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 1 стакан питьевой воды, 40 г сливочного масла, 4 ст. л. томатного соуса, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яичный желток (сырой), 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 320 г филе кальмаров (сваренных на пару), 120 г филе кеты (обжаренного), 2 луковицы, 5 помидоров, 10 ст. л. измельченного сыра «Голландский», 2 ст. л. зелени петрушки и сельдерея (мелко нарубленных),½ ч. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 1 ст. л. деревенской сметаны, 1 яблоко (сладкое, без семян, очищенное от кожицы), 2 ст. л. ядер грецких орехов, ½ ч. л. молотого черного перца.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, залить теплой водой и растереть ложкой. Оставить на 30 минут для брожения. В отдельной посуде соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп (или томатный соус) и соль, добавить дрожжевую массу, положить желток и взбить миксером, понемногу подсыпая муку.

Полученное однородное тесто накрыть тканевой салфеткой и поставить в теплое место на 35 минут. Затем разделить на несколько равных частей, раскатать каждую в тонкий пласт и положить на смазанный маслом противень.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами, рыбное филе измельчить, мясо кальмаров нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Выложить на лепешки помидоры, посыпать их перцем и солью, затем равномерно распределить репчатый лук, рыбное филе и мясо кальмаров. Посыпать пиццу тертым сыром, разровнять поверхность. Поставить противень в духовку и запечь лепешки до полного расплавления сыра. Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния. Разложить пиццу по тарелкам, полить ее соусом, украсить зеленью и подать на стол.

Пицца с тресковой печенью и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 3 ст. л. сахара, 1 ½ стакана питьевой воды, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. острого томатного соуса, 20 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 3 ст. л. томатного соуса (острого), 1 ст. л. майонеза, 3 ст. л. сыра «Пармезан» (измельченного), 1 банка консервированной тресковой печени, 4 ст. л. измельченных маринованных грибов, 2 яйца, 2 ст. л. зелени сельдерея и укропа (мелко нарубленных).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 1 ст. л. ореховой пасты.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в ½ стакана подогретой воды, добавить сахар, перемешать и оставить на 40 минут в теплом месте.

В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло,

томатный соус (или кетчуп), 0,5 стакана теплой воды и соль, взбить миксером до однородного состояния, понемногу добавляя дрожжевую массу. Всыпать муку, замесить однородное тесто (если полученная масса оказалась слишком густой, влить оставшуюся воду). Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. Разрезать на пять равных частей, выдержать еще 20 минут в тепле, следя за тем, чтобы они не слиплись. Раскатать каждый кусок тонким слоем, выложить лепешки на смазанный маслом противень. Полить тесто томатным соусом (или кетчупом), выложить поверх него тресковую печень, затем ровным слоем разложить грибы и нарезанные кружочками крутые яйца. Сыр растереть с майонезом, полученную массу равномерно распределить по лепешкам. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку, запечь до готовности.

Майонез смешать с ореховой пастой, полить соусом горячую пиццу, посыпать ее зеленью и подать на стол, разложив по тарелкам.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. кетчупа «Чили», 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г мидий (очищенных), 1 стакана томатного пюре (готового), 120 г крабового или креветочного мяса, 7 консервированных зеленых оливок, 2 ч. л. смеси сухих пряных трав (измельченных), 0,3 стакана натурального сухого белого вина, 3 ст. л. сыра «Моцарелла», 3 ст. л. рафинированного оливкового масла.

Для соуса:½ стакана полусухого шампанского, 2 ст. л. миндальных орехов, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. майорана,½ ч. л. семян укропа,½ ч. л. гвоздики,½ ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в ½ стакана воды и оставить в теплом месте на 30 минут. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжевую массу и перемешать. Понемногу всыпать муку, миксером или руками замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на шесть равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Мидии положить в кастрюльку с белым вином, довести до кипения на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать, соединить с нашинкованным крабовым (или креветочным) мясом.

Выложить на лепешки сначала томатное пюре, затем морепродукты и оливки, посыпать пряностями, полить оливковым маслом, сверху равномерно распределить тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности. Теплое шампанское соединить со сметаной, всыпать пряности и измельченные орехи, посолить и взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Королевская трапеза»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 300 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 60 г консервированных моллюсков (очищенных), 100 г томатного пюре,½ ч. л. орегано, 300 г мяса омаров или крабов, 5 ст. л. кетчупа или томатного соуса с гвоздикой и корицей, 15 ломтиков сыра «Моцарелла» (маленьких), 1 банка филе анчоусов, 2 помидора, 15 ломтиков острой свиной ветчины (маленьких), 300 г маринованных шампиньонов, 300 г тертого сыра «Пармезан», 15 консервированных зеленых оливок, 5 ст. л. растительного масла.

Для соуса: готовый кетчуп «Чили» или «Пикантный».

Способ приготовления

В подогретое молоко всыпать дрожжи, добавить 1 ст. ложку муки и перемешать до полного растворения комочков. Через 10 минут влить растительное масло, положить яйцо и понемногу всыпать оставшуюся муку и соль.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и загнуть края.

Смазать поверхность теста маслом, равномерно распределить томатное пюре, посыпать орегано, затем слоями выложить сыр «Моцарелла», измельченное мясо омаров (или крабов), томатный соус (или кетчуп), филе анчоусов, нарезанные кружочками помидоры, ветчину, кусочки шампиньонов и оливки, полить оставшимся растительным маслом и посыпать тертым сыром «Пармезан». Поставить пиццу в духовку и запекать на среднем огне до полного расплавления сыра. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с кетчупом.

Пицца «Пейзаж»

Ингредиенты

Для теста: 620 г пшеничной муки, 2 ст. л. сахара, 1 стакан питьевой воды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. томатного соуса «Чили», 18 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. л. соли.

Для начинки: ½ л томатного пюре (свежего), 100 г консервированного филе

анчоусов, 300 г крабового мяса, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованных шампиньонов, і *стакан консервированных зеленых оливок с перцем, 350 г сыра «Голландский» (тертого), 2 помидора (свежих, спелых),½ ч. л. орегано, 1 ч. л .* соли.

Для *соуса: ½ стакана майонеза «Провансаль», 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого), специи (любые).*

Способ приготовления

Дрожжи растворить в ½ стакана теплой воды, всыпать сахар и перемешать. Оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить томатный соус, распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжи и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Готовое тесто вымесить руками до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут. Затем разделить его на шесть равных частей, раскатать их в лепешки и выложить на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по лепешкам томатное пюре, посыпать орегано и солью, затем выложить слоями мелко нарезанное рыбное филе, крабовое мясо, грибы, зеленый горошек, нарезанные тонкими кружочками помидоры и оливки, сверху положить тертый сыр и выровнять поверхность. Запекать пиццу в разогретой духовке при средней температуре.

Майонез смешать с лимонным соком и специями, выложить в соусник и подать на стол вместе с нарезанной порционными кусками пиццей.

Пицца с рыбой и креветками

Ингредиенты

Для теста:½ стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей. 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 300 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г помидоров (свежих, спелых), 300 г креветочного мяса, 100 г консервированного филе кеты, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 200 г сыра «Моцарелла»,½ ч. л. орегано,½ ч. л. молотого черного перца,½ ч. л. соли.

Для соуса: 100 г консервированной морской капусты, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 3 ст. л. консервированной несладкой кукурузы,½ ч. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, растереть до исчезновения комочков. Добавить оставшуюся муку, соль и яйцо, влить тонкой струйкой растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, выложить в небольшую эмалированную кастрюльку и поставить на плиту. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, всыпать соль и перец, варить на слабом огне до испарения лишней жидкости, непрерывно помешивая. Крабовое (или креветочное) мясо сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на тесто кусками, полить теплой томатной смесью, посыпать орегано, накрыть кусочками рыбного филе и посыпать тертым сыром.

Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности. Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером вместе с очищенным яйцом, добавить сметану, консервированную кукурузу, соль и перец, перемешать ложкой.

Нарезать готовую пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Приморье»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 1 стакан питьевой воды, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. томатного соуса, 18 г порошкообразных дрожжей, 1 яичный желток (сырой), 1 ч. л. соли.

Для начинки: 450 г филе сома (отварного), 120 г филе кеты (жареной), 2 луковицы, 3 помидора, 8 ст. л. сыра «Пармезан» (тертого), 2 ст. л. зелени петрушки и сельдерея (измельченных),½ ч. л. молотого черного перца,½ ч. л. соли.

Для соуса: 2 ст. л. киви (нарезанного мелкими кусочками), 1 ст. л. измельченных ядер грецкого ореха, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. красной икры, ½ ч. л. кайенского перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в теплой воде и оставить на 25 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло, кетчуп (или соус), яичный желток и соль, добавить дрожжи и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Замесить однородное тесто, сформовать в виде округлого кома и оставить на 30 минут в теплом месте, накрыв салфеткой. Из подошедшего теста раскатать тонкую лепешку и уложить ее на смазанный маслом плоский противень.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками и равномерно распределить по поверхности теста. Сверху выложить измельченное филе кеты, посыпать зеленью, накрыть ломтиками сома и нарезанными тонкими кружками помидорами, посолить, поперчить, посыпать сыром и выровнять поверхность. Запекать в горячей духовке до полного расплавления сыра.

Киви измельчить блендером или протереть через сито, добавить орехи, сметану, икру, перец и соль, перемешать ложкой или взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца «Олимпийская»

Ингредиенты

Для теста: 0,3 стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 200 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 60 г консервированных очищенных моллюсков, 350 г эскарго, 300 г филе кеты (соленое), 3 ст. л. черной икры, 400 г томатного пюре (готового), 1½ ч. л. орегано, 15 кусочков сыра «Пармезан», 1 банка консервированного филе анчоусов, 3 спелых помидора, 200 г консервированных шампиньонов, 350 г сыра «Голландский » (тертого), 5 ст. л. растительного масла.

Для соуса: готовый горчичный или сметанный соус.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 0,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до однородного состояния. Влить растительное масло, положить яйцо, посолить и всыпать оставшуюся муку. Замесить однородное тесто, сформовать округлый ком и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать бортики по краям. Полить тесто растительным маслом, покрыть ровным слоем томатного пюре и посыпать орегано.

Выложить по периметру кусочки сыра «Пармезан», поместить в центре горкой измельченное филе кеты, оставшееся свободное пространство заполнить черной икрой, измельченными помидорами, эскарго, кусочками филе анчоуса, консервированными грибами и моллюсками в произвольном порядке.

Посыпать пиццу тертым сыром «Голландский», украсить оливками и полить горчичным или сметанным соусом. Запекать в духовке при средней температуре до готовности, нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и сразу подать на стол.

Пицца рыбное ассорти

Ингредиенты

Для теста:½ стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 300 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 6 помидоров (свежих, спелых), 350 г филе щуки или судака (обжаренного), 100 г филе копченой мойвы, 600 г репчатого лука, 50 г консервированных черных оливок, 3 ст. л. оливкового масла, 300 г сыра «Моцарелла»,½ ч. л. соли.

Для соуса: готовый горчичный соус.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в теплое молоко, добавить 11/2 ст. л. муки и растереть до исчезновения комочков. Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить яйцо, оставшуюся муку и соль, замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и сформировать бортики.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в оливковом масле и остудить. На тесто выложить помидоры, нарезанные кружочками и подсоленные, затем слой лука, измельченное филе щуки (или судака), оливки и филе мойвы. На начинку положить сыр, нарезанный очень тонкими ломтиками, и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до полного расплавления сыра. Готовую пиццу полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца с лососем и овощами

Ингредиенты

Для теста:½ стакана молока (цельного), 250 г пшеничной муки, 15 г порошкообразных дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г филе лосося (копченого), 1 помидор (сочный, спелый), 1 луковица, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сыра «Тильзитер», 1 ст. л. зелени укропа (измельченной).

Для соуса: готовый горчичный или томатный соус.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль и 11/2 ст. л. муки, тщательно растереть ложкой до исчезновения комочков. Оставить смесь на 15–20 минут в теплом месте, понемногу добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидор вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Лук очистить и нашинковать полукольцами. Рыбное филе нарезать ломтиками произвольной формы. Выложить на тесто сначала лук, затем кружочки помидора и рыбу, полить лимонным соком, посыпать укропом и тертым сыром. Поставить пиццу в духовку, запечь до подрумянивания. Нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом или керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Икорная»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ½ ст. л. сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. острого кетчупа или томатного соуса, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г икры сельди, 70 г красной икры, 400 г филе кеты или лосося (обжаренного), 3 ст. л. томатного соуса, 3 ст. л. сыра (тертого, любого легко плавящегося), 4 ст. л. маринованных шампиньонов или вешенок, 2 яйца, 2 ст. л. зелени сельдерея, петрушки или укропа (измельченных).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 1 ст. л. лесных орехов (измельченных), пряности (любые).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 25 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить кетчуп (или томатный соус) и распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить, добавить дрожжевую массу и перемешать, понемногу подсыпая муку. Полученное однородное тесто сформовать в виде округлого кома, накрыть полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем разделить на пять равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень. Ровным слоем нанести на тесто томатный соус, выложить слой грибов, смешанных с мелко нарубленным филе кеты (или лосося). Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и расположить поверх грибов. Затем выложить полосками черную и красную икру, посыпать пиццу зеленью и тертым сыром и поставить противень в разогретую духовку. Запечь до готовности. Майонез смешать с лесными орехами, добавить пряности и взбить миксером до однородного состояния. Выложить пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Трепанговая»

Ингредиенты

Для теста: 450 г пшеничной муки, 0,6 стакана питьевой воды, 12 г порошкообразных дрожжей, 30 г столового маргарина, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара,½ ч. л. соли.

Для начинки: 120 г трепангов, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 70 г сыра «Адыгейский» (измельченного), 1 луковица, 3 помидора, 3 зубчика чеснока,1½ ч. л. молотого чабреца , і л. *лимонной цедры,1½ ч. л. молотого черного перца, перышки зеленого лука и веточки петрушки (для украшения),½ ч. л* . соли.

Для *соуса: готовый острый кетчуп* .

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, перемешать и оставить на 10–15 минут в теплом месте. Понемногу добавить распущенный на водяной бане маргарин, вбить яйцо, небольшими порциями всыпать муку, соль и замесить однородное тесто.

Раскатать его тонким пластом, положить на смазанный маслом противень, сделать небольшие бортики по краям и оставить на 10 минут.

Трепанги вымыть, посолить, посыпать чабрецом и перцем, отварить на пару до готовности. Остудить до комнатной температуры. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Через

5 минут добавить измельченные помидоры, положить лимонную цедру и тушить под крышкой до готовности.

Полученную массу выложить на тесто, сверху равномерно распределить трепангов, посыпать солью, перцем и тертым сыром, полить оливковым маслом и поставить пиццу в разогретую духовку или микроволновую печь. Запечь до готовности. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом, украсить перышками зеленого лука и веточками петрушки, подать на стол в горячем виде.

Пицца сырно-рыбная

Ингредиенты

Для теста:½ стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 200 г пшеничной муки,½ ч. л. соли.

Для начинки: 300 г филе морского окуня (обжаренного), 100 г маринованного лука или чеснока (измельченного), 450 г сыра «Пармезана» (тертого).

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. лимонного сока, 1 стакан зелени петрушки или сельдерея (мелко нарубленных), соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, добавить 1½ ст. л. муки, тщательно растереть образовавшиеся комочки. Тонкой струйкой влить растительное масло, добавить яйцо, всыпать оставшуюся муку, соль и замесить однородное тесто.

Сформовать округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Рыбное филе мелко нарезать, смешать с луком или чесноком, добавить тертый сыр и снова перемешать. Полученную массу ровным слоем распределить по поверхности теста, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, добавить зелень, соль и растереть ложкой до однородного состояния.

Полученную смесь подогревать на водяной бане в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая.

Готовую пиццу полить соусом, поставить в холодильник на 2–3 часа, затем подать на стол.

Пицца с мясом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г натурального сливочного масла, ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа .

Для начинки: 300 г говядины, 10 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, специи (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. зелени укропа и петрушки (мелко нарубленных), 1 ч. л. сахара,½ ч. л. соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полу готовности. Пропустить отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния, смазать соусом тесто. Выложить на тесто готовое мясо, посыпать сверху предварительно натертым сыром.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

Пицца с пикантными мясными кусочками

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г говядины, 10 г сливочного масла,½ ч. л. соли, пряности (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 ст. л. сливок (свежих, повышенной жирности), 4 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко нарубленных).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Когда тесто увеличится в объеме, раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности с пряностями. Мясо нарезать на небольшие тонкие кусочки и выложить на смазанное сливочным маслом тесто, подняв бортики. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с пряным мясным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 250 г свиного или говяжьего (можно смешать) фарша, 10 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, пряности (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: 1 ст. л. деревенской сметаны, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого), ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать соусом тесто.

В фарш добавить пряности, сочетая их по вкусу, выложить на тесто, посыпать заранее натертым сыром и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареной говядиной

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г натурального сливочного масла, ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, специи (любые), зелень укропа, петрушки, сельдерея (мелко нарезанная).

Для соуса: острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину нарезать небольшими узкими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле.

Кусочки выложить на тесто, смазанное маслом, и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с обжаренным мясом в подливе

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г говядины, 100 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, специи (любые).

Для соуса: 4 ст. л. деревенской сметаны, 5 ст. л. кетчупа «Чесночный», ½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г говядины, 10 г сливочного масла, 1 луковица, 4 ст. л. зелени укропа и петрушки (мелко нарезанных), ½ ч. л. соли, специи (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанное маслом тесто. Мелко нарезать лук и зелень, посыпать ими мясо и поднять края пиццы. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и помидорами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 2 помидора (свежих), 10 г сливочного масла,½ ч. л. соли, специи (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. зелени укропа и петрушки (мелко нарезанные), 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать помидоры колечками и разложить их поверх выложенного мяса. Посолить, поперчить. Натереть на терку сыр и посыпать пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и морковками

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г говядины, 1 баночка консервированной морковки, ½ ч. л. соли, специи (любые).

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 ст. л. сливок (свежих, повышенной жирности), 4 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко нарубленных).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить мясо и морковки из банки. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с мясом и перчиком

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г говядины, 2 перца (крупных, сладких), 10 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, специи (любые), 200 г сыра «Моцарелла» (или любого другого легко плавящегося).

Для соуса: 3 ст. л. майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 ст. л. зелени сельдерея (мелко нарубленной).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто получившимся соусом.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать перцы тонкими дольками и положить на мясо. Натереть на мелкой терке сыр и посыпать им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и луком

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г натурального сливочного масла, ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г ветчины, 1 луковица, 1 стакан майонеза , 50 г *сливочного масла,1½ ч. л. соли, специи (любые), 200 г сыра (любого легко плавящегося).*

Для соуса: майонез .

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанную майонезом лепешку. Спассеровать лук на сливочном масле и выложить его сверху. Посолить, поперчить. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поднять края. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца слоеная

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального),½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 150 г говядины, 150 г свинины, 10 г сливочного масла,½ ч. л. соли, специи (любые).

Для соуса: 4 ст. л. деревенской сметаны, 5 ст. л. кетчупа «Чесночный», ½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Мясо отварить до полуготовности со специями, часть его нарезать тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустить через мясорубку. Разделить тесто на две части, сформовать из обеих частей окружности, одна из которых должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложить на более плотный круг из теста, накрыть мясо второй лепешкой, добавить перекрученное мясо, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, положить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и салями

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г салями, ½ консервной банки черных оливок (без косточек), 2 помидора, 200 г сыра «Моцарелла».

Для соуса: 3 ст. л. майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 ст. л. зелени сельдерея (мелко нарубленной).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто соусом. Выложить на тесто нарезанную ветчину и салями.

Нарезать помидоры и черные оливки кружочками и выложить на тесто поверх ветчины. Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

Пицца с говяжьим языком

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или нежирной простокваши, 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, 1½ ч. л. соли.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, ½ ч. л. соли, специи (любых).

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. кетчупа «Чесночный»,½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка.

Посолить, поперчить. Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

Пицца с куриным филе

Ингредиенты

Для теста: 620 г пшеничной муки, 2 ст. л. сахара, 1,2 стакана питьевой воды, 40 г сливочного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 400 г куриного филе (отварного), 1 луковица, 2 болгарских перца (крупного), 200 г сыра (любого), специи (любые), соль.

Для соуса: острый кетчуп «Чили», зелень укропа, петрушки и сельдерея (мелко нарезанных).

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в ½ стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

На тесто уложить филе, нарезанное тонкими ломтиками, сверху выложить колечки лука и болгарского перца. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра. Готовую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

Пицца мясная под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 200 г свинины (постной), 200 г сыра (любого), 1 стакан томатного соуса, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 ст. л. сливок (свежих, повышенной жирности), 4 ст. л. зелени петрушки и укропа (мелко нарубленных).

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное томатным соусом, выложить мясо, поднять края пиццы. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца мясная с консервированными овощами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа .

Для начинки: 200 г говядины, 5 маринованных огурцов (небольших), 5 маринованных перцев (небольших), перец, соль .

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. кетчупа «Чесночный»,½ ст. л. молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения.

Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить ломтики мяса. Нарезать маринованные огурчики тонкими колечками, перец – дольками. Выложить овощи на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Пицца с телячьим филе

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 ст. л. рафинированного растительного масла,½ ч. л. соли.

Для начинки: 150 г филе телятины, 50 г шампиньонов, 100 г ветчины, 2 зубчика чеснока, 100 г шпината, 200 г сыра (любого твердых сортов).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза, 4 ст. л. острого кетчупа, 1 ст. л. зеленого лука (измельченного), веточки свежей петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1½ ст. л. муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Филе очистить от пленок и жира. Мясо посолить и посыпать перцем. Обжарить филе со всех сторон в кипящем масле и остудить. Очистить лук и чеснок, порубить их, смешать с вымытыми и мелко нарезанными шампиньонами и обжарить в горячем масле на сковороде в течение

3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу. Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 минут.

Выложить на тесто ломтики ветчины в форме треугольника, а на них – грибной фарш, затем шпинат. Сверху положить телячье филе. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запечь пиццу в разогретой духовке до подрумянивания.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подавать на стол.

Пицца с мясом и плавленым сыром

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г плавленого сыра, 1 помидор (крупный), специи (любые), соль.

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. зелени укропа и петрушки (мелко нарезанных), 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. На тесто, смазанное получившимся соусом, выложить кусочки вареного мяса. Нарезать кольцами помидор и выложить на мясо. Растопить плавленый сыр и залить им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу подавать на стол.

Пицца с мясом утки и зеленым горошком

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы. Для начинки: 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г филе утки, 2 картофелины, 1 красная луковица, 100 г майонеза, 80 мл оливкового масла, перец, соль .

Способ приготовления

Зеленый горошек промыть, филе утки нарезать кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Жарить кружочки картофеля на 60 мл оливкового масла до готовности.

Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить кусочки филе, зеленый горошек, картофель, лук, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 15 ˚С духовке в течение 15 минут.

Готовую пиццу сбрызнуть остатками оливкового масла.

Пицца куриная с каперсами

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 2 ч. л. дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, 200 мл молока (горячего), соль.

Для начинки: 200 г куриного филе (отварного), 300 г помидоров, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра (любого), 1 ч. л. орегано (сушеного), 2 острых перца чили, 2 ст. л. каперсов, 100 г огурцов (свежих), 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Муку просеять в глубокую миску, добавить сахар, дрожжи и соль. В центре сделать углубление и влить туда масло вместе с молоком. Замесить тесто, при необходимости добавив небольшое количество теплой воды. Месить тесто на присыпанной мукой поверхности 5-10 минут, пока оно не станет упругим. Положить тесто в емкость, смазанную сливочным маслом, и накрыть. Оставить тесто в теплом месте на 30 минут, пока оно не увеличится в объеме, раскатать в лепешку.

Отварное филе курицы нарезать небольшими кусочками. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кусочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Острый перец чили вымыть, удалить семена и плодоножку, растереть в ступке. Каперсы промыть. Смешать майонез с чесноком, перцем чили, орегано и солью, тщательно перемешать. На основу для пиццы выложить слоями филе курицы, огурцы, каперсы, помидоры, сверху полить все майонезом и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пицца мясная с черносливом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г говядины, 50 г чернослива, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 1 ст. л. деревенской сметаны, 1 ч. л. лимонного сока (свежевыжатого),½ ч. л. молотого черного перца,½ ч. л. соли.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния.

Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Измельчить чернослив и выложить на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

Пицца с ветчиной и брокколи

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы.

Для начинки: 200 г консервированных помидоров, 200 г ветчины, 200 г брокколи, 200 г сыра (любого твердых сортов), 1 ч. л. базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Консервированные помидоры размять вилкой. Ветчину нарезать соломкой. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и поперчить. Сыр натереть на терке, смешать с размятыми помидорами и базиликом.

На основу для пиццы выложить ветчину, брокколи, залить все помидорами с сыром, поперчить и посолить.

Выпекать в разогретой до 20 °С духовке в течение 10 минут.

Пицца с курицей под грибным соусом

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы.

Для начинки: 300 г куриного филе (отварного), 100 г шампиньонов, 100 г сыра (любого), 100 г сметаны, 30 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное филе курицы нарезать полосками. Шампиньоны промыть, крупно нарезать, жарить на растительном масле до полуготовности. Сыр крупно нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, нарубить. Смешать шампиньоны, сыр, петрушку и сметану и измельчить в блендере до пюре-образного состояния. На готовую основу выложить кусочки курицы и залить их полученным соусом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 20 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Самсон»

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 9 ст. л. оливкового масла, 4 ст. л. томатной пасты, соль.

Для начинки: 200 г салями, 200 г копченого окорока, 100 г шампиньонов, 300 г помидоров, 2 красные луковицы, 100 г консервированной фасоли, 100 г маслин (без косточек), 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. лимонного сока, 100 г сыра «Маасдам», 20 мл соевого соуса, перец , соль.

Способ приготовления

Просеять в миску муку, сделать посередине углубление и добавить дрожжи. Затем добавить сахар и 50 мл теплой воды, добавить немного муки с краев и перемешать. Оставить на 15 минут. Добавить 75 мл воды, соль, 4 ст. л. оливкового масла. Замесить тесто, накрыть и оставить на 30 минут, затем раскатать.

Перемешать томатную пасту с 1 столовой ложкой оливкового масла и смазать полученной смесью приготовленную основу для пиццы. Салями и окорок нарезать кусочками. Шампиньоны промыть, разрезать каждый гриб на 2 части. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Маслины промыть. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Сыр натереть на терке. Соевый соус смешать с сыром, чесноком, лимонным соком, поперчить и посолить смесь. Выложить на основу для пиццы слоями салями, шампиньоны, помидоры, окорок, лук, маслины, консервированную фасоль. Полить пиццу соевым соусом, смешанным с сыром, чесноком и лимонным соком, поперчить. Выпекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца с курицей и кунжутом

Ингредиенты

Для теста: готовая основа для пиццы.

Для начинки: 250 г куриного филе (копченого), 3 ст. л. майонеза, 1 красная луковица, 100 г кунжута, 100 г консервированной кукурузы, 200 г маринованных корнишонов, 200 г сыра «Тильзитер», перец, соль.

Способ приготовления

Филе курицы нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Кукурузу промыть, корнишоны нарезать кружочками, сыр натереть на терке. Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить филе курицы, лук, кукурузу, корнишоны, сыр. Все посыпать кунжутом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 19 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца «Тасмания»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 30 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, соль .

Для начинки: 300 г окорока (вареного), 100 г салями, 100 г охотничьих колбасок, 100 г томатной пасты, 2 луковицы, 200 г сыра (любого твердых сортов), 20 г моркови по-корейски, 50 г маринованного болгарского перца, 1 пучок укропа, 10 г красного молотого перца, 10 г черного перца горошком, 5 ягод можжевельника, соль .

Способ приготовления

Развести дрожжи в 150 мл теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив сахар и соль. Далее всыпать муку и замесить так, чтобы тесто было похожим на сметану. Поставить его в холодильник на 1–2 часа.

Противень смазать сливочным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку.

Вареный окорок, салями и колбаски нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на терке. Перец вымыть, нарезать кубиками. Укроп вымыть, обсушить, нарубить. Томатную пасту смешать с ягодами можжевельника, укропом, перцем. Смазать тесто получившимся соусом, сверху выложить кусочки окорока, салями и колбасок, лук, морковь, перец, сыр. Пиццу посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 17 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Зеленый остров»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. сахара, соль.

Для начинки: 200 г ветчины, 200 г помидоров, 300 г картофеля, 1 луковица, 100 г баклажанной икры, 100 г шампиньонов, 100 г консервированной фасоли, 200 г аджики, 1 болгарский перец (сладкий), 150 г моркови, 30 г хлебных крошек, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

В 600 мл воды развести дрожжи с сахаром (2 ложки) и отставить в теплое место, чтобы вспенилось. Потом замесить тесто и поставить его на 1–1,5 часа в холод. Раскатать на лист.

Ветчину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и размять вилкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Петрушку вымыть, обсушить, нарубить. На тесто уложить слоями ветчину, помидоры, лук, болгарский перец, морковь, консервированную фасоль, шампиньоны. Картофель смешать с баклажанной икрой, аджикой и выложить поверх шампиньонов.

Сверху пиццу посыпать хлебными крошками и петрушкой, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 15 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с вареной колбасой и соевым соусом

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 2 ст. л. маргарина, 10 г дрожжей, 300 мл молока, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 20 мл растительного масла, соль .

Для начинки: 200 г вареной колбасы, 400 г помидоров, 30 мл соевого соуса, 1 зубчик чеснока, 200 г сыра (любого твердых сортов), 100 г консервированных маслин (без косточек), 100 г квашеной капусты, перец, соль .

Способ приготовления

Залить дрожжи 50 мл теплой воды, добавить сахар, перемешать и дать подойти. В миске смешать молоко с яйцом, растопленным маргарином, посолить по вкусу, взбить в пену.

Добавить подошедшие дрожжи, перемешать. Всыпать муку и взбивать до тех пор, пока тесто не начнет отходить от рук. Затем хорошенько выбить его, скатать в шар, смазать растительным маслом и положить в миску. Накрыть влажным полотенцем, закрыть и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в 2 раза, раскатать его в лепешку.

Вареную колбасу нарезать кубиками, помидоры вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на терке. Маслины промыть, разрезать каждую на 2 части.

Выложить начинку на тесто. Сначала выложить колбасу, затем маслины, помидоры, сыр, квашеную капусту и чеснок, посолить, поперчить и сверху полить соевым соусом.

Выпекать в разогретой до 10 ˚С духовке в течение 30 минут.

Пицца «Мальтийское лето»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 100 г творога (обезжиренного), 4 ст. л. молока, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. лимонного сока, соль.

Для начинки: 250 г шампиньонов, 600 г помидоров, 300 г куриного филе (копченого), 100 г сыра «Моцареллы», 100 г брынзы, 2 ст. л. базилика (сушеного).

Способ приготовления

Перемешать творог, молоко, оливковое масло и соль. Добавить муку и разрыхлитель, лимонный сок, вымесить тесто и убрать на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать в лепешку.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Куриное филе нарезать полосками. «Моцареллу» натереть на терке, брынзу нарезать или размять вилкой. Выложить на готовую основу брынзу, копченое куриное филе, шампиньоны, помидоры, «Моцареллу». Сверху пиццу посыпать сушеным базиликом.

Выпекать в разогретой до 19 °С духовке в течение 15 минут.

Выпечка

Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирог с капустой

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 200 мл молока, 20 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста масло растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его на 35–40 минут в теплое место.

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности, охладить.

Тесто разделить на две части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать в разогретой до 18 °С духовке 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой

Ингредиенты

Для теста: 400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 200 г консервированной сайры, 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, 3 вареных яйца, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле.

Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и рублеными яйцами, посолить, поперчить.

Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить

однородное, не слишком крутое тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху

выложить начинку и накрыть вторым пластом.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 18 °С духовку на 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г квашеной капусты, 300 г шампиньонов, 2 ст. л. оливкового масла, 2 красные луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Лук жарить на оливковом масле 3–5 минут, добавить грибы, капусту, посолить, поперчить и жарить до готовности.

Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 18 °С духовке 30–35 минут.

Пирог с брокколи и яйцом

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 400 г брокколи, 4 яйца, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца (3 штуки) сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, соль, перец, тушить до готовности, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на две части, раскатать тонкими пластами. На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 20 °С духовке в течение 40 минут.

Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 350 г сыра, 100 мл молока, 5 стручков болгарского перца, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л.растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с охлажденными овощами.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить молоком, взбитыми с яйцом.

Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20–30 минут.

Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 3 луковицы, 200 г мяса копченой курицы, 150 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять.

Посыпать сыром, выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20–30 минут.

Пирог с филе курицы

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, ½ ч. л. пищевого разрыхлителя, 1 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л.растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности.

Положить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить. Из сметаны, майонеза, просеянной муки и пищевого разрыхлителя приготовить жидкое тесто, вылить половину в смазанную маслом форму.

Сверху выложить охлажденную начинку, залить оставшимся

тестом. Выпекать пирог в разогретой до 20 °С духовке 40–45 минут.

Пирог со свининой и луком

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 400 г свиного фарша, 2 луковицы, растительное масло, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут на среднем огне, остудить.

Тесто разделить на две части, раскатать в тонкие прямоугольники.

На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй прямоугольник, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 20 °С духовке в течение 30 минут.

Кулебяки и курники

Кулебяка с телятиной и курицей

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 350 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. маргарина, соль.

Для начинки: 500 г телятины, 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. л.растительного масла, перец , соль.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 яичных желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Для приготовления начинки телятину и филе курицы промыть, варить до полуготовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, посолить и поперчить.

Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 2 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить края. Выложить изделие на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать оставшимися взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 20 °С духовке 25–30 минут.

Кулебяка с капустой и сушеными грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г белокочанной капусты, 50 г сушеных грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 30 минут в теплой воде, отварить, охладить и мелко нарезать.

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы, капусту, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, соединить края.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться.

Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в разогретую до 18 °С духовку на 35–40 минут.

Кулебяка с цветной капустой и копченой курицей

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г цветной капусты, 300–400 г филе копченой курицы, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе курицы нарезать маленькими кусочками. Лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, курицу и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Начинку посолить, поперчить и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 35–40 минут.

Курник с курицей, рисом и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. маргарина, соль.

Для начинки: 700 г вареного мяса курицы, 300 г шампиньонов, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г вареного риса, 100 мл сливок, 2 ст. л. куриного бульона, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яичных желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль .

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто.

Шампиньоны промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить.

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Тесто разделить на две неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см.

Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики. Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, подогретым бульоном, зеленью, солью и перцем.

Накрыть изделие вторым пластом теста, сделать в нем отверстие.

Выпекать в разогретой до 20 °C духовке в течение 30 минут.

Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирожки с куриной печенью и морковью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г тушеной куриной печени, 4 морковки (вареные), 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Печень мелко нарезать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в сливочном масле, добавить печень, посолить, поперчить и перемешать. Начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с говяжьей печенью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г тушеной говяжьей печени, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 яичный желток, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень пропустить через мясорубку, смешать с луком. Начинку посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см.

На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с курицей и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г риса, 300 г филе вареной курицы, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито

и охладить. Филе курицы мелко нарезать, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 6 яиц, 3 пучка зеленого лука, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить. Добавить яйца и растопленное сливочное масло, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с филе сома и тмином

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г филе сома, 2 луковицы, 2 ст. л. отварного риса, 2 ст. л. рыбного бульона, 2 ст. л. рубленой зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. маргарина, 1 яичный желток, 1 ч. л. тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем.

Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с картофелем и белыми грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 400 г белых грибов, 1

луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 ст. л. маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять.

Добавить оставшееся сливочное масло, горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с маслятами и филе щуки

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г филе вареной щуки, 400 г маслят, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 ст. л. маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Филе щуки мелко нарезать. Добавить сливочное масло (70 г), горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с рисом и осетриной

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 150 г отварного риса, 300 г осетрины, 2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яичный желток, 1 ст. л. маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле (50 г).

Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек оставшегося сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с курицей и шампиньонами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г филе вареной курицы, 100 г вареных шампиньонов, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 желток, 1 ст. л. маргарина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым яичным желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Беляши

Беляши со свининой и говядиной

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, перец, соль .

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 20 °С духовке 25–35 минут.

Беляши с бараниной и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г баранины, 2 луковицы, 2–3 ст. л. отварного риса, 2 ст. л. мясного бульона, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить.

В полученный фарш добавить рис и бульон, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 20 °С духовке 25–35 минут.

Беляши с курицей и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г филе курицы, 400 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом

противень и выпекать в разогретой до 20 ˚С духовке 25–35 минут.

Беляши по-татарски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 20 г сахара, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 г питьевой соды, 20 г сливочного масла, соль .

Для начинки: 350 г баранины, 150 г вареного рассыпчатого риса, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 150 мл мясного бульона, перец, соль .

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, мелко нарезать и смешать с вареным рисом.

Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, перец, соль и топленое масло, тщательно перемешать.

Выложить фарш на лепешки из теста, слепить треугольные беляши с небольшим отверстием вверху.

Оставить изделия на несколько минут для расстойки. Затем смазать их взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Поставить противень в разогретую до 20 ˚С духовку.

Через 10–15 минут изделия достать, влить в отверстия бульон, снова поставить в духовку и выпекать при температуре 18 ˚С 10 минут.

Готовые беляши смазать оставшимся топленым маслом.

Сладкие пироги

Пирог с творогом, абрикосами и грушами

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 яйца, 20 мл растительного масла, питьевая сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 80 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 4 абрикоса, 2 груши.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Из маргарина, просеянной муки, сахара, яиц и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную растительным маслом форму.

Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой (60 г), ванильным сахаром и сливками.

Поверх начинки положить кусочки груш и абрикосов, выпекать в разогретой до 18 °С духовке 40 минут.

Готовый пирог посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Классическая шарлотка

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. манной крупы.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто.

Яблоки выложить в круглую форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирог с бананами, грушами и орехами

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 яйца, 3 ст. л. сахара.

Для начинки: 2 банана, 2 крупные груши, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л.рубленых грецких орехов, 3–4 ст. л. изюма, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока.

Для украшения: 2 ст. л. кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, яиц и сахара замесить

однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час.

Для приготовления начинки груши вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с грушами.

Добавить вымытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 30–35 минут. Затем залить пирог молочной смесью и поставить в духовку еще на 10 минут.

Готовый пирог охладить, посыпать кокосовой стружкой.

Шарлотка по-французски

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить. Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом.

Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, сверху выложить тесто. Выпекать пирог в разогретой до 21 ˚С духовке 30 минут, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог из слоеного теста с яблоками и черной смородиной

Ингредиенты

300 г слоеного теста, 5 яблок, 200 г черной смородины, 3–4 ст. л. сахара, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Черную смородину перебрать, вымыть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики.

Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху яблоки и смородину, посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут.

Овсяный пирог с курагой

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г кураги, 100 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, ½ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. сливочного маргарина.

Способ приготовления

Курагу вымыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить овсяные хлопья, муку, апельсиновую цедру и соду, тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут.

Песочный пирог с лесными ягодами и мандаринами

Ингредиенты

500 г песочного теста, 400 г лесных ягод, 3 мандарина, 200 г сахара, 1 ст. л. сливочного маргарина, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, вымыть. Мандарины вымыть, очистить, измельчить вместе с ягодами, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 минут.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 1 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики.

Поставить на 10 минут в разогретую до 16 °С духовку, затем присыпать корж манной крупой, выложить сверху начинку и выпекать еще 15–20 минут при температуре 18 °С.

Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с белой сливой и орехами

Ингредиенты

300 г муки, 350 г белой сливы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. питьевой соды .

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 минут в холодильник.

Сливу вымыть, удалить косточки, мелко нарезать и смешать с измельченными грецкими орехами.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 1 см, переложить в присыпанную мукой форму. Выложить начинку, посыпать сахаром.

Из оставшегося теста сделать несколько жгутиков, выложить их поверх начинки в виде решетки.

Выпекать пирог в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут.

Мармеладный пирог с персиками

Ингредиенты

200 г муки, 100 г горького шоколада, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г яблочного мармелада, 200 г персиков, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки.

Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 18 °С духовке 25–30 минут.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Пирог с вишней

Ингредиенты

200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 ст. л. сахара, 200 мл вишневого сиропа, 200 г вишни, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. кокосовой стружки.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной мукой доске. Выпекать корж в течение 10 минут в разогретой до 18 °С духовке, смазать сиропом. Вишню вымыть, удалить косточки.

Сливки взбить с сахаром, обмазать полученным кремом корж. Украсить пирог вишней и посыпать кокосовой стружкой.

Сдобные булочки

Будочки с курагой и орехами

Ингредиенты

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей, 50 г очищенных грецких орехов, 100 г кураги, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Курагу вымыть, мелко нарезать. Орехи нарубить.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте.

Добавить орехи и курагу, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 20 минут. Выпекать в разогретой до 20 °С духовке 20 минут.

Кокосовые булочки

Ингредиенты

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 3–4 ст. л. кокосовой стружки, 1 яичный желток, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать.

Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место.

Когда тесто поднимется, разделать его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Дать расстояться в течение 10–15 минут, смазать поверхность изделий желтком и посыпать кокосовой стружкой.

Выпекать в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

Булочки с черносливом

Ингредиенты

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г чернослива, 1 яичный желток, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чернослив вымыть, нарезать маленькими кусочками. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать.

Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить чернослив, вымесить и снова дать подняться. Затем разделать тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Накрыть полотенцем, поставить на 15 минут в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком.

Выпекать булочки в разогретой до 20 °С духовке 15–20 минут.

Банановые булочки с кешью

Ингредиенты

5 бананов, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г кешью, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в блендере. Кешью мелко нарубить. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кешью, ванильным сахаром и солью.

Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто.

Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 20 °С духовку. Выпекать 25–30 минут.

Творожные булочки с клубникой

Ингредиенты

250 г творога, 200 г муки, 500 г клубники, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик пекарского порошка, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, вымыть.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку и пекарский порошок, замесить однородное тесто.

Добавить клубнику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 16 °С духовку на 30–40 минут.

Кексы

Кекс «Зебра»

Ингредиенты

200 г муки, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г кураги, 3 ст. л. пищевого разрыхлителя, 1 ст. л. порошка какао , і *пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина.*

Способ приготовления

Курагу вымыть и мелко нарезать. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой (200 г) и ванильным сахаром.

Небольшими порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, растительное масло и воду (100 мл), затем ввести взбитые в крепкую пену белки.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее половину приготовленного теста, сверху выложить курагу.

В оставшееся тесто добавить какао, перемешать и выложить поверх кураги.

Выпекать кекс в разогретой до 200–22 °С духовке 20–25 минут, вынуть из формы и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Шоколадный кекс с фисташками

Ингредиенты

600 г муки, 400 г сахара, 400 г сливок, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 50 г очищенных фисташек, 50 г темного шоколада, 3 ст. л. порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 5 мл 3%-ного уксуса, 1 ст. л. маргарина, 1 ч. л. питьевой соды.

Способ приготовления

Фисташки нарубить. Шоколад натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сливки и погашенную уксусом соду, перемешать.

Всыпать просеянную муку, смешанную с какао, замесить тесто. Добавить орехи и шоколад, перемешать.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на 2/3. Выпекать в разогретой до 22 °С духовке 25–30 минут.

Творожный кекс с арахисом и изюмом

Ингредиенты

500 г муки, 250 г творожной массы, 125 г сливочного масла, 120 г сахара, 2 яйца, 100 г очищенного арахиса, 100 г изюма, 1 ст. л. маргарина, 1 ч. л. пищевого разрыхлителя, 1 ч. л. коньяка.

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить. Арахис нарубить. Муку растереть со

сливочным маслом и творожной массой, добавить сахар, яйца, арахис, изюм, разрыхлитель и коньяк. Замесить тесто, выложить его в смазанную маргарином форму для кекса. Выпекать в разогретой до 16 °С духовке 45–50 минут.

Шоколадный кекс с киви

Ингредиенты

400 г муки, 200 г киви, 250 г коричневого сахара, 200 г сметаны, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 3 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, размять. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и сметану. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао и ванильным сахаром. Замесить тесто, добавить киви, перемешать.

Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в разогретую до 20 °С духовку на 25–30 минут.

Пудинги

Пудинг с абрикосовым джемом

Ингредиенты

600 мл молока, 4 ст. л. абрикосового джема, 2 ст. л. сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 ст. л. сахарной пудры, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и масла и оставить на 30 минут. Затем добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 30 минут, затем смазать горячим джемом. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 16 °С духовке в течение 10 минут.

Пудинг с клубничным вареньем

Ингредиенты

250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого масла, 100 г сахара, 3 яйца, 5 ст. л. молока, 250 г клубничного варенья, 1 ч. л. маргарина .

Способ приготовления

Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным маслом. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Варенье нагреть на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее хлебную смесь и часть варенья. Накрыть форму крышкой или фольгой.

Пудинг выпекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 1 часа.

Готовый пудинг смазать оставшимся вареньем.

Пудинг «Фисташковый»

Ингредиенты

300–350 г белого хлеба, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г топленого масла, 200 г сахара, 2 ч. л. тертой лимонной цедры, 300 г очищенных, поджаренных и измельченных фисташек, 8 яиц, 50 г нарезанного чернослива, 2 ч. л. оливкового масла, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Хлеб размочить в молоке, отжать,

размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, топленое масло, цедру, сахар, корицу, фисташки, чернослив и белки, размешать.

Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и запекать в разогретой до 18 °С духовке 1 час.

Малиновый пудинг

Ингредиенты

500 г малины, 600 мл молока, 8 ломтиков белого хлеба, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ч. л. растительного масла, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Малину вымыть.

Каждый ломтик хлеба разрезать по диагонали на четыре треугольника, смазать сливочным маслом.

Форму для пудинга смазать растительным маслом, выложить на дно часть хлеба. Сверху положить половину малины, затем еще несколько ломтиков хлеба, оставшиеся ягоды и хлеб. Сахар смешать с ванильным сахаром.

Залить все яйцами, взбитыми с молоком и сахаром, поставить в разогретую до 18 °С духовку на 45–50 минут.

Пудинг «Цитрусовый»

Ингредиенты

250 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 100 г сахарной пудры, 80 г муки, 30 г сливочного масла, 80 мл лимонного сока, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1 лайм, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену.

Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, лимонный сок, просеянную муку и цедру, взбить миксером. Добавить белки, аккуратно перемешать. Выложить приготовленную смесь в формочки, смазанные маргарином, поставить их в глубокий противень.

Налить в него воду так, чтобы она доходила до середины формочек.

Готовить в разогретой до 18 °С духовке 20–25 минут.

При подаче к столу украсить ломтиками вымытого и очищенного лайма.

Пудинг с грушами и грецкими орехами

Ингредиенты

400 г батона, 6 груш, 50 г ядер грецких орехов, 130 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 300 мл молока, 200 мл сливок, 150 г яблочного джема, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст.

л. маргарина.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить. Груши вымыть, удалить сердцевину, очистить, крупно нарезать и обжарить вместе с сахаром (100 г) и орехами в сливочном масле (50 г).

Батон нарезать ломтиками, смазать оставшимся маслом.

Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в нее половину ломтиков батона, сверху положить начинку из груш и орехов и оставшиеся ломтики батона.

Молоко смешать со сливками и ванильным сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании яйца, взбитые с оставшимся сахаром.

Полученную смесь вылить в форму, поставить ее в разогретую духовку на 30 минут.

Яблочный джем подогреть на водяной бане, смазать им готовый пудинг.

Рулеты, торты и пирожные

Рулет с грейпфрутом и арахисом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, ½ ч. л. питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки: 1 грейпфрут, 150 г сахара, 50 г очищенного арахиса.

Способ приготовления

Грейпфрут вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить сахар и измельченный арахис, перемешать.

Яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, просеянную муку и соду, замесить тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять.

Выпекать в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать приготовленной начинкой и свернуть в виде рулета.

Шоколадный рулет с апельсиновым джемом и изюмом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 мл сгущенного молока, 2 яйца, 3 ст. л. тертого шоколада, ½ ч. л. питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, 100 г изюма без косточек.

Для начинки: 200 г апельсинового джема.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, добавить сгущенное молоко, предварительно замоченный изюм и просеянную муку, смешанную с шоколадом и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать апельсиновым джемом и свернуть в виде рулета.

Бисквитный рулет с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1 ч. л. питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для крема: 400 г клубники, 200 мл взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и смешать со взбитыми сливками.

Яйца взбить с сахаром, добавить соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное

тесто.

Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 25 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать начинкой, свернуть в виде рулета.

Рулет с киви и сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1 ч. л. питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки и украшения: 3 киви, 200 г сгущенного молока, 2 ст. л. карамельной посыпки.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, измельчить в блендере, взбить со сгущенным молоком.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и соду, замесить однородное тесто.

Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 20 ˚С духовке 10 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать большей частью крема, свернуть в виде рулета.

Смазать рулет оставшимся кремом, украсить карамельной посыпкой.

Торт «Эдем»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 ст. л. муки, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, ¼ ч. л. питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, соль.

Для глазури: 4 ст. л. белого крепленого вина, 1 лайм, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: цукаты.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут.

Лайм вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую до 15 ˚С духовку на 5–7 минут.

Охладить, украсить цукатами.

Торт «Сказка»

Ингредиенты

Для теста: 4 яйца, 2 яичных желтка, 150 г сахара, 200 г муки, 1 ст. л. крахмала, ½ ч. л. пекарского порошка, щепотка ванилина, 1 ч. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Для крема: 400 г творога, 1 кг черники, 100 г клубники, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, охладить. К желткам добавить 100 г сахара, 2 ст. л. горячей воды и взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать. Белки взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут, охладить.

Из оставшейся муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить тесто и поставить в холодильник на 15 минут.

Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 16 ˚С духовку и выпекать 10–15 минут.

Чернику вымыть, протереть через сито, смешать с протертым творогом и сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин.

Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной черничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять. Украсить торт вымытыми ягодами клубники, поставить в холодильник на 3 часа.

Пирожные «Вишенка»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 г молочного шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 10 г сливочного маргарина.

Для украшения: 300 г засахаренной вишни, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать.

Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 16 ˚С духовке в течение 30–35 минут.

Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать сахарной пудрой, украсить вишней.

Пирожные «Катюша»

Ингредиенты

Для ванильного теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г сливочного маргарина.

Для фисташкового теста: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер фисташек, 3 яйца, 1 ч. л. яблочного уксуса, 10 г сливочного маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. тертого шоколада, 1 яйцо, 1 ст. л. коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления ванильного теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить муку, ванильный сахар. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 22 ˚С духовке 20–25 минут.

Для приготовления фисташкового теста отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и взбить, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влить 4 ст. л. смешанной с уксусом воды и остудить.

Добавить муку, фисташки, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 20 ˚С духовке 40–45 минут.

Для приготовления крема шоколад растопить на водяной бане, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру.

Крем взбить с помощью миксера. Выложить крем на ванильный корж, разровнять, накрыть фисташковым коржом, плотно прижать и поставить на 3 часа в холодильник, после чего нарезать кусочками треугольной формы. Пирожные посыпать тертым шоколадом.

Бисквитные пирожные с персиковым джемом

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 ст. л. кукурузной муки, 7 яиц, 10 г сливочного масла.

Для начинки: 250 г персикового джема.

Для пропитки: 150 мл персикового сиропа.

Для украшения: 1 персик, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и кукурузную муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 20 ˚С духовке в течение 30 минут.

Бисквит остудить, разрезать на 3 равных пласта, пропитать их сиропом. Затем коржи смазать джемом, положить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками.

Персик вымыть, удалить косточку, нарезать небольшими кусочками, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить кусочками персика.

Пирожные «Оригинальные»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 ст. л. тертой апельсиновой цедры, 1 ч. л. сливочного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сладкого плавленого сыра, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 1 банан.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 20 ˚С духовке 30 минут. Готовый бисквит остудить, нарезать прямоугольниками.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло с плавленым сыром и ванильным сахаром.

Пирожные смазать кремом и поставить на 1 час в холодильник. Перед подачей к столу украсить бананом, предварительно вымытым, очищенным и нарезанным тонкими кружочками.

Пирожные «Нежные»

Ингредиенты

250 г коричневого сахара, 200 г взбитых сливок, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки.

Выпекать в разогретой до 10 ˚С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия взбитыми сливками и соединить попарно.

Безе со сливками

Ингредиенты

Для безе: 12 яичных белков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара .

Для украшения: 100 г взбитых сливок, 50 г тертого белого шоколада .

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар.

Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекать в разогретой до 15 ˚С духовке 10 минут, охладить и снять с бумаги. Украсить пирожные сливками, посыпать белым шоколадом.

Безе с кешью и шоколадным кремом

Ингредиенты

Для безе: 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 100 г измельченных кешью.

Для крема: 6 яичных желтков, 100 г тертого шоколада, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить кешью и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 150–16 ˚С духовку на 5-10 минут.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить шоколад, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовые безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.